



# 令和3年6月分 中学校給食盛りつけ一覧表



	1日(火)	2日(水)	3日(木)	4日(金)
	<p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ 鶏肉のアングレーズ</p> <p>黒糖パン</p> <p>ポテト スープ</p> <p>スプーン</p>	<p>牛乳</p> <p>ビーフンの ごまソースサラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>マーボー 豆腐</p> <p>スプーン</p>	<p>牛乳</p> <p>蒸し野菜 鮭の塩焼き</p> <p>麦ごはん</p> <p>きわかめ入り きんぴらごぼう</p> <p>スプーン</p>	<p>牛乳</p> <p>大豆と小魚の 揚げ煮</p> <p>あんかけ丼</p> <p>スプーン</p>
7日(月)	8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)
<p>牛乳</p> <p>切干大根のごま和え</p> <p>わかめ ごはん</p> <p>高野豆腐の 煮物</p> <p>スプーン</p>	<p>牛乳</p> <p>アスパラサラダ</p> <p>コッペパン</p> <p>ポーク シチュー</p> <p>スプーン</p>	<p>牛乳</p> <p>粉ふき芋 鱈のバターしょうゆ焼き</p> <p>麦ごはん</p> <p>かきたま汁</p> <p>スプーン</p>	<p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ はんぺんの磯辺揚げ</p> <p>麦ごはん</p> <p>筑前煮</p> <p>スプーン</p>	<p>牛乳</p> <p>和風サラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>豚肉と 厚揚げの 生姜炒め</p> <p>スプーン</p>
14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)
<p>牛乳</p> <p>冷凍ヨーグルト</p> <p>けんちん汁</p> <p>肉味噌ひじき そぼろごはん</p> <p>スプーン</p>	<p>牛乳</p> <p>ツナサラダ</p> <p>米粉入り パン</p> <p>チリコンカン</p> <p>スプーン</p>	<p>牛乳</p> <p>ナムル しいらのねぎ焼き</p> <p>麦ごはん</p> <p>ごまキムチ汁</p> <p>スプーン</p>	<p>牛乳</p> <p>チンジャオロースー</p> <p>麦ごはん</p> <p>ワンタン スープ</p> <p>スプーン</p>	<p>牛乳</p> <p>ミニトマト 鶏肉のわたらい茶揚げ2 個</p> <p>麦ごはん</p> <p>卵と めひびの スープ</p> <p>スプーン</p>
21日(月)	22日(火)	23日(水)	24日(木)	25日(金)
<p>牛乳</p> <p>カクテル ポンチ</p> <p>福神漬 麦ごはん</p> <p>手作り ポークカレー</p> <p>スプーン</p>	<p>牛乳</p> <p>チキンとポテトの レモン揚げ</p> <p>コッペパン</p> <p>レタスの スープ</p> <p>スプーン</p>			<p>牛乳</p> <p>もずくと卵のスープ</p> <p>タコライス</p> <p>スプーン</p>
28日(月)	29日(火)	30日(水)	<p>肥満予防</p> <p>消化・吸収を よくする</p> <p>虫歯を防ぐ</p> <p>脳を活発に 記憶力アップ!</p> <p>5か月の効果</p>	
<p>牛乳</p> <p>のり酢和え</p> <p>しそふりかけ 麦ごはん</p> <p>肉じゃが</p> <p>スプーン</p>	<p>牛乳</p> <p>鶏肉の 変わりカツレツ</p> <p>コッペパン</p> <p>ミネストローネ スープ</p> <p>いちごジャム スプーン</p>	<p>牛乳</p> <p>冷凍みかんゼリー</p> <p>豆腐と わかめの スープ</p> <p>豚肉ビビンバ</p> <p>スプーン</p>	<p>肥満予防</p> <p>消化・吸収を よくする</p> <p>虫歯を防ぐ</p> <p>脳を活発に 記憶力アップ!</p> <p>5か月の効果</p>	

食器太い線=大わん (ピンク)

細い線=小わん (ブルー)

点線=浅い皿 (パン皿)

二重線=大皿 (カレー皿)

長い点=深皿 (グリーン)

スプーン

はし=

食器は、よく確かめて盛りつけましょう