


令和5年4月 中学校給食盛りつけ一覧表

ご入学・ご進級
おめでとうございます

色とりどりの花が咲き誇る中、元気いっぱいの新入生を迎え、新年度がスタートしました。みなさん、期待に胸を膨らませているのではないのでしょうか。
本年度も共同調理場では、栄養バランスはもちろん、地場産物を取り入れた安全で安心なおいしい給食をお届けします。一同で力を合わせて努力してまいりますので、よろしく願いいたします。

	<p>11日 (火)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ 鶏肉の パン粉焼き</p> <p>じゃが芋の ミルクスープ</p> <p>コッペパン いちごジャム</p> <p>スプーン</p>	<p>12日 (水)</p> <p>牛乳</p> <p>みかん ゼリー</p> <p>ちらしずし</p> <p>すまし汁</p> <p>スプーン</p>	<p>13日 (木)</p> <p>牛乳</p> <p>白菜の のりごま和え</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>14日 (金)</p> <p>牛乳</p> <p>大豆と小魚の 揚げ煮</p> <p>春の あんかけ ごはん</p> <p>スプーン</p>
<p>17日 (月)</p> <p>牛乳</p> <p>フルーツ 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>18日 (火)</p> <p>牛乳</p> <p>ミニトマト チキンと ポテトの レモン揚げ</p> <p>米粉入りパン</p> <p>オニオン スープ</p> <p>スプーン</p>	<p>19日 (水)</p> <p>牛乳</p> <p>ヨーグルト</p> <p>肉味噌 ひじきそぼろ ごはん</p> <p>かきたま汁</p> <p>スプーン</p>	<p>20日 (木)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ 鱈のねぎ焼き</p> <p>わかめ ごはん</p> <p>きんぴら ごぼう</p> <p>スプーン</p>	<p>21日 (金)</p> <p>牛乳</p> <p>ひたし</p> <p>麦ごはん</p> <p>豚肉と 野菜の 生姜炒め</p> <p>スプーン</p>
<p>24日 (月)</p> <p>牛乳</p> <p>小松菜の おかか和え 鶏肉の照り焼き</p> <p>麦ごはん</p> <p>切干大根の 煮物</p> <p>スプーン</p>	<p>25日 (火)</p> <p>牛乳</p> <p>コールスロー 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>26日 (水)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ 鯉の ごまからめ</p> <p>麦ごはん</p> <p>けんちん汁</p> <p>スプーン</p>	<p>27日 (木)</p> <p>牛乳</p> <p>和風 ツナサラダ</p> <p>手作り佃煮 麦ごはん</p> <p>親子煮</p> <p>スプーン</p>	<p>28日 (金)</p> <p>牛乳</p> <p>りんご ゼリー</p> <p>豚肉の しぐれ煮 ごはん</p> <p>わかめと たけのこの 味噌汁</p> <p>スプーン</p>

おかず 奥

正しい
盛りつけを
心がけよう!



果物・デザート
左奥
主食
(ごはんやパンなど)
左手前



はし・スプーン 手前

牛乳
右奥
汁物・煮物
右手前

○食缶には、一人分量×クラス人数分の量が入っています。

○片付けの際は、別紙「後片付け表」を必ず見て、確認しましょう!



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)

長い点線 = 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