



# 令和5年6月 中学校給食盛りつけ一覧表



## 食中毒に気をつけよう!!

6月は雨が多く、高温多湿になりやすいので食中毒の原因となる菌やカビが発生しやすい時期です。

食中毒予防の3原則は「付けない」「増やさない」「やっつける」です。給食前の手洗いは「付けない」の役割を果たしています。

いつも以上にいい手洗いを心がけましょう。



★の料理は明野高校の生徒が考えました。

<p>5日(月) <span>牛乳</span></p> <p>和風サラダ</p> <p>手作り佃煮 麦ごはん</p> <p>高野豆腐の親子煮</p>		<p>6日(火) <span>牛乳</span></p> <p>フレンチサラダ</p> <p>コッペパン</p> <p>ポークシチュー</p> <p>スプーン</p>		<p>7日(水) <span>牛乳</span></p> <p>小松菜のひたし</p> <p>鯖のバターしょうゆ焼き</p> <p>麦ごはん</p> <p>茎わかめ入り きんぴらごぼう</p>		<p>8日(木) <span>牛乳</span></p> <p>蒸しキャベツ</p> <p>豚肉の伊勢茶煮</p> <p>麦ごはん</p> <p>根菜の味噌汁</p>		<p>9日(金) <span>牛乳</span></p> <p>冷凍ヨーグルト</p> <p>豚肉ビビンバ</p> <p>フォーと野菜のスープ</p> <p>スプーン</p>	
<p>12日(月) <span>牛乳</span></p> <p>野菜ふりかけ</p> <p>ひじきとちくわのサラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>肉じゃが</p>		<p>13日(火) <span>牛乳</span></p> <p>ミニトマト</p> <p>鶏肉のコーンフレーク焼き</p> <p>米粉入りパン</p> <p>野菜とウインナーのスープ</p> <p>スプーン</p>		<p>14日(水) <span>牛乳</span></p> <p>★マヒマヒフライの野菜あんかけ</p> <p>麦ごはん</p> <p>かきたま汁</p>		<p>15日(木) <span>牛乳</span></p> <p>冷凍ぶどうゼリー</p> <p>豚肉のしぐれ煮ごはん</p> <p>けんちん汁</p> <p>スプーン</p>		<p>16日(金) <span>牛乳</span></p> <p>冷奴</p> <p>しょうゆだれ</p> <p>こんじゃふりかけ</p> <p>麦ごはん</p> <p>鶏ちゃん</p>	
<p>19日(月) <span>牛乳</span></p> <p>パンサンスー</p> <p>麦ごはん</p> <p>夏野菜のマーボー豆腐</p> <p>スプーン</p>		<p>20日(火) <span>牛乳</span></p> <p>ツナサラダ</p> <p>コッペパン</p> <p>スープスパゲティ</p> <p>スプーン</p>		<p>21日(水) <span>牛乳</span></p> <p>チンジャオロースー</p> <p>麦ごはん</p> <p>小松菜とわかめの中華スープ</p> <p>スプーン</p>		<p>22日(木) <span>牛乳</span></p> <p>もやしのりごま和え</p> <p>鯖の塩焼き</p> <p>しそふりかけ 麦ごはん</p> <p>切干大根の煮物</p>		<p>23日(金) <span>牛乳</span></p> <p>蒸しキャベツ</p> <p>★伊勢茶のとり竜田揚げ</p> <p>麦ごはん</p> <p>ごまキムチ汁</p>	
<p>26日(月)</p> <p>定期テスト②【給食なし】</p>		<p>27日(火)</p> <p>定期テスト②【給食なし】</p>		<p>28日(水) <span>牛乳</span></p> <p>スタミナ炒め</p> <p>麦ごはん</p> <p>ワンタンスープ</p> <p>スプーン</p>		<p>29日(木) <span>牛乳</span></p> <p>蒸し野菜のごま和え</p> <p>★鯉の甘酢</p> <p>わかめごはん</p> <p>豆腐と冬瓜の汁物</p>		<p>30日(金) <span>牛乳</span></p> <p>冷凍パインゼリー</p> <p>タコライス</p> <p>もずくと卵のスープ</p> <p>スプーン</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