



令和5年7月 中学校給食盛りつけ一覧表



明野高校の生徒が給食の献立を考えてくれました

★の料理は明野高校の生徒が考えました。

★の料理

- 4日(火) カレー風味のシイラの唐揚げ、野菜たっぷりコンソメスープ
- 6日(木) 豚肉と野菜のチーズ炒め
- 11日(火) あおさ入りコンソメスープ
- 14日(金) かぼちゃののりごりマカレ
- 18日(火) 野菜たっぷり枝豆ごぼう
- 19日(水) サクサク枝豆ごぼう
- 20日(木) 豚汁(とんじる)

季節の夏野菜や地場産物をつかった料理を考えてくれました。
みなさん、先輩が考えた料理を味わって食べてくださいね。

<p>3日(月)</p> <p>牛乳</p> <p>もやしのナムル</p> <p>豚肉の伊勢茶煮</p> <p>麦ごはん</p> <p>ごまキムチ汁</p>	<p>4日(火)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ</p> <p>★カレー風味のシイラの唐揚げ</p> <p>★野菜たっぷりコンソメスープ</p> <p>コッペパン</p> <p>いちごジャム</p> <p>スプーン</p>	<p>5日(水)</p> <p>牛乳</p> <p>冷奴</p> <p>しょうゆだれ</p> <p>手作り佃煮</p> <p>麦ごはん</p> <p>じゃが芋の煮物</p>	<p>6日(木)</p> <p>牛乳</p> <p>ひじきサラダ</p> <p>しそふりかけ</p> <p>麦ごはん</p> <p>★豚肉と野菜のチーズ炒め</p>	<p>7日(金)</p> <p>牛乳</p> <p>冷凍ぶどうゼリー</p> <p>三色そばろごはん</p> <p>七夕すまし汁</p> <p>スプーン</p>
<p>10日(月)</p> <p>牛乳</p> <p>和風ツナサラダ</p> <p>わかめごはん</p> <p>ゴーヤチャンプルー</p>	<p>11日(火)</p> <p>個別懇談会(給食なし)</p>	<p>12日(水)</p> <p>個別懇談会(給食なし)</p>	<p>13日(木)</p> <p>牛乳</p> <p>ごま和え</p> <p>麦ごはん</p> <p>鶏肉と野菜の生姜炒め</p>	<p>14日(金)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ</p> <p>さめフライ</p> <p>麦ごはん</p> <p>★かぼちゃのごろごろ味噌汁</p>
<p>17日(月)</p> <p>海の日</p> <p>麦ごはん</p> <p>野菜の味噌汁</p>	<p>18日(火)</p> <p>牛乳</p> <p>冷凍ヨーグルト</p> <p>ドレッシングサラダ</p> <p>★野菜たっぷりキーマカレー</p> <p>コッペパン</p> <p>スプーン</p>	<p>19日(水)</p> <p>牛乳</p> <p>★サクサク枝豆ごぼう</p> <p>あんかけ丼</p> <p>スプーン</p>	<p>20日(木)</p> <p>終業式(給食なし)</p>	<p>フルーツ</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