

令和6年4月 中学校給食盛りつけ一覧表

<p style="text-align: center;">ご入学・ご進級 おめでとうございます</p>		<p>10日 (水) 牛乳</p> <p style="text-align: center;">蒸しキャベツ 鶏肉の たまり唐揚げ</p> <p>麦ごはん 小松菜の 味噌汁</p>	<p>11日 (木) 牛乳</p> <p style="text-align: center;">白菜の ごま和え</p> <p>しそふりかけ 肉じゃが 麦ごはん</p>	<p>12日 (金) 牛乳</p> <p style="text-align: center;">お祝い 紅白ゼリー</p> <p>三色そばろ ごはん すまし汁</p> <p style="text-align: center;">スプーン</p>	
		<p>15日 (月) 牛乳</p> <p style="text-align: center;">フルーツ ポンチ</p> <p>福神漬 手作り ポーク カレー 麦ごはん</p> <p style="text-align: center;">スプーン</p>	<p>16日 (火) 牛乳</p> <p style="text-align: center;">ミニトマト 鶏肉の コーンフレーク 焼き</p> <p>米粉入りパン オニオン スープ</p> <p style="text-align: center;">スプーン</p>	<p>17日 (水) 牛乳</p> <p style="text-align: center;">中華風サラダ</p> <p>麦ごはん マーボー豆腐</p> <p style="text-align: center;">スプーン</p>	<p>18日 (木) 牛乳</p> <p style="text-align: center;">蒸しキャベツ しいらフライ</p> <p>麦ごはん けんちん汁</p>
<p>22日 (月) 牛乳</p> <p style="text-align: center;">ぶどうゼリー</p> <p>あんかけ丼 大豆と小魚の 揚げ煮</p> <p style="text-align: center;">スプーン</p>	<p>23日 (火) 牛乳</p> <p style="text-align: center;">マカロニ サラダ</p> <p>コッペパン チキンの クリーム煮</p> <p style="text-align: center;">スプーン</p>	<p>24日 (水) 牛乳</p> <p style="text-align: center;">野菜ふりかけ</p> <p>小松菜の おひたし 鯖の塩焼き</p> <p>麦ごはん めかぶ汁</p>	<p>25日 (木) 牛乳</p> <p style="text-align: center;">和風ツナ サラダ</p> <p>わかめ ごはん 鶏肉と野菜の 生姜炒め</p>	<p>26日 (金) 牛乳</p> <p style="text-align: center;">蒸しキャベツ 豚肉の 伊勢茶煮</p> <p>麦ごはん ごまキムチ汁</p>	
<p>29日 (月)</p> <p style="text-align: center;">昭和の日</p>	<p>30日 (火) 牛乳</p> <p style="text-align: center;">ドレッシング サラダ</p> <p>コッペパン ポーク ビーンズ いちごジャム</p> <p style="text-align: center;">スプーン</p>				<p style="text-align: center;">正しい 盛りつけを 心がけよう!</p>

食器太い線 = 大わん (ピンク)

食器細い線 = 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