



令和3年8・9月分 中学校給食盛りつけ一覧表



<p>8月30日 (月)</p> <p>牛乳</p> <p>ごまドレサラダ</p> <p>しそふりかけ 麦ごはん</p> <p>カレー 肉じゃが</p> <p>スプーン</p>	<p>31日 (火)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸し野菜 ウインナー</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>9月1日 (水)</p> <p>牛乳</p> <p>冷凍 ヨーグルト</p> <p>ツナそぼろ ごはん</p> <p>すまし汁</p> <p>スプーン</p>	<p>2日 (木)</p> <p>牛乳</p> <p>ごま和え</p> <p>麦ごはん</p> <p>豚肉と 野菜の 味噌炒め</p> <p>スプーン</p>	<p>3日 (金)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ 鱈の揚げ煮</p> <p>麦ごはん</p> <p>けんちん汁</p> <p>味噌汁のり</p>
<p>6日 (月)</p> <p>牛乳</p> <p>野菜の ツナ和え</p> <p>手作り佃煮 麦ごはん</p> <p>高野豆腐の 卵とじ</p> <p>スプーン</p>	<p>7日 (火)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ 鶏肉の バーベキュー ソースがけ</p> <p>コッペパン</p> <p>ジャーマン ポテト</p> <p>いちごジャム</p> <p>スプーン</p>	<p>8日 (水)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸し野菜 豚肉の伊勢茶煮</p> <p>麦ごはん</p> <p>きんぴら ごぼう</p> <p>スプーン</p>	<p>9日 (木)</p> <p>牛乳</p> <p>ピリ辛きゅうり はんぺんの 磯辺揚げ</p> <p>麦ごはん</p> <p>切干大根の 煮物</p> <p>スプーン</p>	<p>10日 (金)</p> <p>牛乳</p> <p>コーンサラダ</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>13日 (月)</p> <p>牛乳</p> <p>冷凍 りんごゼリー</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>	<p>14日 (火)</p> <p>牛乳</p> <p>粉ふき芋 鮭の オリーブ オイル焼き</p> <p>ミルクパン</p> <p>ミネスト ローネ スープ</p> <p>スプーン</p>	<p>15日 (水)</p> <p>牛乳</p> <p>和風サラダ</p> <p>手作り ひじきふりかけ 麦ごはん</p> <p>豚肉と 野菜の 生姜炒め</p> <p>スプーン</p>	<p>16日 (木)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ トンカツ</p> <p>麦ごはん</p> <p>根菜の ごま キムチ汁</p> <p>スプーン</p>	<p>17日 (金)</p> <p>牛乳</p> <p>パンサンデー</p> <p>麦ごはん</p> <p>鶏塩マーボ</p> <p>スプーン</p>
<p>20日 (月)</p> <p>敬老の日</p> <p>スプーン</p>	<p>21日 (火)</p> <p>牛乳</p> <p>お月見 ポンチ</p> <p>コッペパン</p> <p>チリコンカン</p> <p>スプーン</p>	<p>22日 (水)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ 鯉の ごま酢和え</p> <p>わかめ ごはん</p> <p>かきたま汁</p> <p>スプーン</p>	<p>23日 (木)</p> <p>秋分の日</p> <p>スプーン</p>	<p>24日 (金)</p> <p>牛乳</p> <p>ドライカレー</p> <p>じゃが芋の ミルク スープ</p> <p>スプーン</p>
<p>27日 (月)</p> <p>牛乳</p> <p>豚肉の しぐれ煮 ごはん</p> <p>豆腐と 冬瓜の汁物</p> <p>スプーン</p>	<p>28日 (火)</p> <p>牛乳</p> <p>冷凍 ぶどう ゼリー</p> <p>チキンと ポテトの レモン揚げ</p> <p>コッペパン</p> <p>野菜スープ</p> <p>スプーン</p>	<p>29日 (水)</p> <p>牛乳</p> <p>ピーンの ごまソース サラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>ホイコーロー</p> <p>スプーン</p>	<p>30日 (木)</p> <p>牛乳</p> <p>もやしと小松菜の おかか和え 鶏の照り焼き</p> <p>麦ごはん</p> <p>大根と あらめの 煮物</p> <p>スプーン</p>	<p>21日 十五夜</p> <p>十五夜は、月を眺めながら秋の収穫物をお供えて、豊作を祝い、実りに感謝する日です。丸い団子を月に見立ててお供える習慣があります。このことにちなんで、21日には白玉団子入りのお月見ポンチをだす予定です。</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 =

食器を、よく確かめて盛りつけましょう