



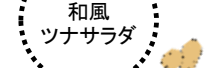







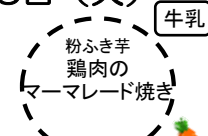



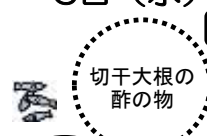















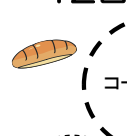



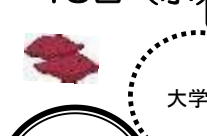






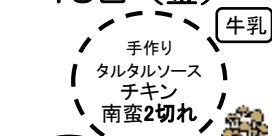













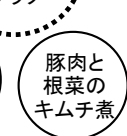



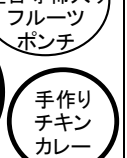

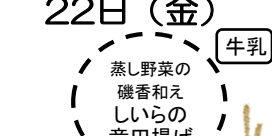



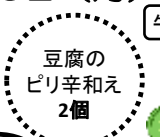








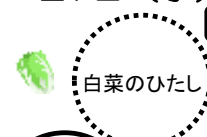

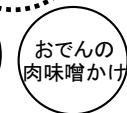













令和3年10月分 中学校給食盛りつけ一覧表

<p>18日 十三夜 </p> <p>十三夜は旧暦の9月13日の夜のことで、令和3年は10月18日になります。十三夜は十五夜のように美しい月を愛でる日です。十五夜は満月、十三夜は少し欠けた月を見て楽しみます。 豆や栗の収穫期にあたることから、「豆名月」、「栗名月」ともいいます。十五夜と同じくすすきや月見団子をお供えます。 このことにちなみ、18日の給食では、白玉団子を入れたお月見汁をだす予定です。</p>		<p>秋の味覚 </p> <p>秋と言えば、「食欲の秋」です。秋に旬を迎える食べ物には、きのこ・さつまいも・鮭などがあります。 13日のさつまいもの日には大学芋、15日のきのこの日にはまいたけ、しめじ、えのきたけを入れた秋の香り汁を提供します。21日の給食には、伊勢近郊産の「蓮台寺柿」をフルーツポンチに入れて提供します。 ほかの日にも秋の味覚をとりいれているので、みなさん探してみてくださいね。</p>		<p>1日 (金)</p> <p>野菜ふりかけ  牛乳 </p> <p>和風ツナサラダ </p> <p>麦ごはん  肉じゃが </p>
<p>4日 (月) </p> <p>パンサンスー </p> <p>麦ごはん  マーボー豆腐 </p> <p>スプーン</p>	<p>5日 (火) </p> <p>粉ふき芋 鶏肉のマーレード焼き </p> <p>コッペパン  キャロットスープ </p> <p>スプーン</p>	<p>6日 (水) </p> <p>切干大根の酢の物 </p> <p>手作り佃煮 麦ごはん  すき焼き煮 </p>	<p>7日 (木) </p> <p>蒸しキャベツ 鮭の青のりフライ </p> <p>麦ごはん  けんちん汁 </p>	<p>8日 (金)</p> <p>冷凍りんごゼリー  牛乳 </p> <p>豚肉ピビンバ  フォーと野菜のスープ </p> <p>スプーン</p>
<p>11日 (月) </p> <p>のり酢和え </p> <p>麦ごはん  親子煮 </p>	<p>12日 (火) </p> <p>コーンサラダ </p> <p>コッペパン  チキンのクリーム煮 </p> <p>スプーン</p>	<p>13日 (水) </p> <p>大学芋 </p> <p>中華飯 </p> <p>スプーン</p>	<p>14日 (木) </p> <p>おかか和え 鯖の塩焼き </p> <p>麦ごはん  五目豆 </p>	<p>15日 (金) </p> <p>手作りタルタルソース チキン 南蛮2切れ </p> <p>麦ごはん  秋の香り汁 </p>
<p>18日 (月)</p> <p>ぶどう ヨーグルト  牛乳 </p> <p>ひじきそぼろごはん  お月見汁 </p> <p>スプーン</p>	<p>19日 (火) </p> <p>ミニトマト チキンのレモン揚げ </p> <p>米粉入りパン  オニオンスープ </p> <p>スプーン</p>	<p>20日 (水) </p> <p>ビーフのごまソースサラダ </p> <p>麦ごはん  豚肉と根菜のキムチ煮 </p>	<p>21日 (木) </p> <p>蓮台寺柿入りフルーツポンチ </p> <p>福神漬 麦ごはん  手作りチキンカレー </p> <p>スプーン</p>	<p>22日 (金) </p> <p>蒸し野菜の磯香和え しいらの竜田揚げ </p> <p>麦ごはん  僧兵汁 </p>
<p>25日 (月) </p> <p>豆腐のピリ辛和え 2個 </p> <p>麦ごはん  鶏ちゃん </p>	<p>26日 (火) </p> <p>スパゲティサラダ </p> <p>コッペパン  ポトフ </p> <p>いちごジャム  スプーン</p>	<p>27日 (水) </p> <p>白菜のひたし </p> <p>麦ごはん  おでんの肉味噌かけ </p>	<p>28日 (木) </p> <p>みかん  牛乳 </p> <p>豚肉としめじのごはん  かきたま汁 </p> <p>スプーン</p>	<p>29日 (金) </p> <p>鯖の香味焼き </p> <p>わかめごはん  鶏肉とじゃが芋の煮物 </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

