



# 令和2年 7月分 中学校給食 盛りつけ一覧表



## 7月1日 半夏生

半夏生は、夏至から数えて11日目にあたる日です。半夏生には、「たこ」を食べる風習があります。これは、田んぼに植えた苗が、たこの足のようになりしっかりと根づくようにという願いが込められています。このことにちなんで、1日の給食では、豆腐とたこのチリソースをだす予定です。

<p>7月1日 半夏生</p> <p>半夏生は、夏至から数えて11日目にあたる日です。半夏生には、「たこ」を食べる風習があります。これは、田んぼに植えた苗が、たこの足のようになりしっかりと根づくようにという願いが込められています。このことにちなんで、1日の給食では、豆腐とたこのチリソースをだす予定です。</p>	<p>1日 (水)</p> <p>牛乳</p> <p>ナムル</p> <p>麦ごはん 豆腐とたこのチリソース</p> <p>スプーン</p>	<p>2日 (木)</p> <p>牛乳</p> <p>小松菜のおかか和え 鯖の塩焼き</p> <p>麦ごはん 高野豆腐の煮物</p>	<p>3日 (金)</p> <p>牛乳</p> <p>りんごゼリー</p> <p>ごまキムチ汁</p> <p>ツナそぼろごはん</p> <p>スプーン</p>	
<p>6日 (月)</p> <p>牛乳</p> <p>冷凍ヨーグルト</p> <p>ホイコーロー</p> <p>麦ごはん 中華スープ</p> <p>スプーン</p>	<p>7日 (火)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ 鶏肉の変わりカツレツ</p> <p>コッペパン セタ春雨スープ</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 鯖のピリカラ焼き</p> <p>麦ごはん 夏野菜のみそ汁</p>	<p>9日 (木)</p> <p>牛乳</p> <p>冷奴</p> <p>しょうゆだれ</p> <p>にんじゃふりかけ 麦ごはん 鶏肉と野菜の生姜炒め</p>	<p>10日 (金)</p> <p>牛乳</p> <p>きゅうりの酢の物</p> <p>手作り佃煮 麦ごはん 肉じゃが</p>
<p>13日 (月)</p> <p>牛乳</p> <p>豆腐と冬瓜の汁物</p> <p>豚丼</p> <p>スプーン</p>	<p>14日 (火)</p> <p>牛乳</p> <p>ミニトマト フライドチキン</p> <p>コッペパン かぼちゃのミルクスープ</p> <p>スプーン</p>	<p>15日 (水)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ あじ干物のから揚げ</p> <p>麦ごはん 豚肉と野菜の変わり金平</p>	<p>16日 (木)</p> <p>牛乳</p> <p>ブルコギ</p> <p>麦ごはん わかめスープ</p> <p>スプーン</p>	<p>17日 (金)</p> <p>牛乳</p> <p>フルーツのクリーム和え</p> <p>手作り夏野菜カレー</p> <p>福神漬 麦ごはん</p> <p>スプーン</p>
<p>20日 (月)</p> <p>牛乳</p> <p>もずくり卵スープ</p> <p>タコライス</p> <p>スプーン</p>	<p>21日 (火)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸し野菜 ウインナーのケチャップがらめ</p> <p>コッペパン スープスパゲティ</p> <p>スプーン</p>	<p>22日 (水)</p> <p>牛乳</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>23日 (木)</p> <p>海の日</p>	<p>24日 (金)</p> <p>スポーツの日</p>
<p>27日 (月)</p> <p>牛乳</p> <p>かんきつゼリー</p> <p>ひじきの和風サラダ</p> <p>麦ごはん スタミナいため</p> <p>スプーン</p>	<p>28日 (火)</p> <p>牛乳</p> <p>ごぼうサラダ</p> <p>米粉入りパン チリコンカン</p> <p>スプーン</p>	<p>29日 (水)</p> <p>牛乳</p> <p>春雨と中華風サラダ</p> <p>麦ごはん 豚肉とじゃが芋の甘酢あん</p>	<p>30日 (木)</p> <p>牛乳</p> <p>ミニトマト 鯖のパン粉焼き</p> <p>わかめごはん けんちん汁</p>	<p>31日 (金)</p> <p>牛乳</p> <p>ごま和え</p> <p>しそふりかけ 麦ごはん 豚肉と厚揚げのみそ炒め</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

