

令和2年11月分 中学校給食盛りつけ一覧表

<p>2日(月) 牛乳</p> <p>フレンチサラダ</p> <p>手作り ハヤシライス</p> <p>スプーン</p>	<p>3日(火) 牛乳</p> <p>文化の日</p>	<p>4日(水) 牛乳</p> <p>ピーフンの 中華風サラダ</p> <p>麦ごはん マー ポー</p> <p>スプーン</p>	<p>5日(木) 牛乳</p> <p>蒸しキャベツ 鯖の塩焼き</p> <p>麦ごはん 五目豆</p> <p>スプーン</p>	<p>6日(金) 牛乳</p> <p>おさつチップス</p> <p>中華飯</p> <p>スプーン</p>
<p>9日(月) 牛乳</p> <p>のり酢和え</p> <p>しそふりか け 麦ごはん 高野豆腐の 煮物</p> <p>スプーン</p>	<p>10日(火) 牛乳</p> <p>チキンとポテトの レモン揚げ</p> <p>コッペパン ポトフ スープ</p> <p>スプーン</p>	<p>11日(水) 牛乳</p> <p>ミニトマト 鮭の紅葉焼き</p> <p>麦ごはん のっぺい汁</p> <p>スプーン</p>	<p>12日(木) 牛乳</p> <p>ぶどうゼリー</p> <p>春雨スープ</p> <p>豚肉ビビンバ</p> <p>スプーン</p>	<p>13日(金) 牛乳</p> <p>大根ごまドレサラダ</p> <p>手作りひじき ふりかけ 麦ごはん カレー 肉じゃが</p> <p>スプーン</p>
<p>16日(月) 牛乳</p> <p>根菜の味噌汁</p> <p>豚肉丼</p> <p>スプーン</p>	<p>17日(火) 牛乳</p> <p>れんこんサラダ</p> <p>コッペパン チキンの クリーム</p> <p>スプーン</p>	<p>18日(水) 牛乳</p> <p>蒸しキャベツ 鰹とじゃが芋の揚げ煮</p> <p>麦ごはん 大根と昆布の 煮物</p> <p>スプーン</p>	<p>19日(木) 牛乳</p> <p>あらめの ナムル風サラダ</p> <p>麦ごはん 豆腐の 中華風煮</p> <p>スプーン</p>	<p>20日(金) 牛乳</p> <p>野菜のマヨネーズ和え 松阪とり焼き肉 2個</p> <p>麦ごはん 秋の香り汁</p> <p>スプーン</p>
<p>23日(月) 牛乳</p> <p>勤労感謝の日</p>	<p>24日(火) 牛乳</p> <p>ツナサラダ</p> <p>米粉入り パン ポーク ビーンズ</p> <p>スプーン</p>	<p>25日(水) 牛乳</p> <p>大豆もやし のおかか和え 鯖の香味焼き</p> <p>麦ごはん めかぶ汁</p> <p>スプーン</p>	<p>26日(木) 牛乳</p> <p>切干大根の ごま和え</p> <p>わかめ ごはん 豚肉と野菜の しょうが炒め</p> <p>スプーン</p>	<p>27日(金) 牛乳</p> <p>蒸しキャベツ 鶏肉の南部揚げ</p> <p>麦ごはん 青森 しょうが 味噌おでん</p> <p>スプーン</p>
<p>30日(月) 牛乳</p> <p>フルーツの ヨーグルト和</p> <p>福神漬 麦ごはん 手作り ポークカレー</p> <p>スプーン</p>	<p>11月24日は、「和食の日」です。 平成25年12月、日本人の伝統的な食文化である「和食」がユネスコ無 形文化遺産へ登録されました。このことを受けて、「いい日本食」の語呂 合わせから、11月24日を日本の食文化を見直し、和食文化の保護・継承 の大切さを考える日とされています。 このことにちなんで、25日を和食献立とし、主食、主菜、副菜、汁物 をそろえ、昆布とかつお節のだしを活かした「めかぶ汁」などの料理を だす予定です。</p>			

和食の日



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