

令和5年8・9月 中学校給食盛りつけ一覧表

29日は十五夜です

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、29日には白玉団子入りの「お月見汁」をだす予定です。



<p>8月31日 (木)</p> <p>ナムル</p> <p>麦ごはん キムチ炒め</p>		<p>9月1日 (金)</p> <p>フルーツポンチ</p> <p>ツナそぼろごはん すまし汁</p> <p>スプーン</p>		
<p>4日 (月)</p> <p>冷奴</p> <p>しょうゆだれ</p> <p>麦ごはん 豚肉と野菜の味噌炒め</p>	<p>5日 (火)</p> <p>チキンとポテトのレモン揚げ</p> <p>コッペパン オニオンスープ</p> <p>スプーン</p>	<p>6日 (水)</p> <p>冷凍ヨーグルト</p> <p>豚肉ビビンバ</p> <p>豆腐とわかめのスープ</p> <p>スプーン</p>	<p>7日 (木)</p> <p>ピリ辛きゅうり</p> <p>鯖のマヨネーズ焼き</p> <p>麦ごはん 鶏肉と冬瓜の汁物</p>	<p>8日 (金)</p> <p>ごま和え</p> <p>しそふりかけ 肉じゃが</p> <p>麦ごはん</p>
<p>11日 (月)</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>12日 (火)</p> <p>ミニトマト</p> <p>チキンのハーブ焼き2切れ</p> <p>コッペパン いちごジャム</p> <p>野菜のスープ煮</p> <p>スプーン</p>	<p>13日 (水)</p> <p>蒸し野菜</p> <p>鯉とじゃが芋の青のり揚げ</p> <p>麦ごはん 味噌汁</p>	<p>14日 (木)</p> <p>栄養ギョウとカレー</p> <p>卵スープ</p> <p>スプーン</p>	<p>15日 (金)</p> <p>ひたし</p> <p>手作りひじきふりかけ</p> <p>高野豆腐の煮物</p> <p>麦ごはん</p>
<p>18日 (月)</p> <p>敬老の日</p>	<p>19日 (火)</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>米粉入りパン</p> <p>チリコンカン</p> <p>スプーン</p>	<p>20日 (水)</p> <p>蒸しキャベツ</p> <p>ソースチキンカツ</p> <p>わかめごはん</p> <p>かきたま汁</p>	<p>21日 (木)</p> <p>パンサンスー</p> <p>麦ごはん</p> <p>ホイコーロー</p>	<p>22日 (金)</p> <p>もやしと小松菜ののり和え</p> <p>鯖の塩焼き</p> <p>麦ごはん</p> <p>きんぴらごぼう</p>
<p>25日 (月)</p> <p>中華風サラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>マーボー豆腐</p> <p>スプーン</p>	<p>26日 (火)</p> <p>ツナと野菜のマヨネーズ和え</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>27日 (水)</p> <p>ドレッシングサラダ</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>28日 (木)</p> <p>蒸し野菜</p> <p>しいらのねぎソースかけ</p> <p>麦ごはん</p> <p>大根と昆布の煮物</p>	<p>29日 (金)</p> <p>冷凍ぶどうゼリー</p> <p>豚肉としめじのごはん</p> <p>お月見汁</p> <p>スプーン</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