



盛付表

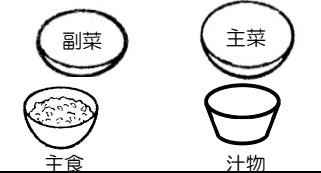
令和8年2月 朝霞市学校給食センター（中学校）

2月の目標

かぜに負けない体をつくろう



盛り付け例



2 (月) 大根とさつま揚げの煮物 ごはん	3 (火) 鮭のちゃんちゃん焼き さつまいものみぞ汁	4 (水) ひじきと大豆の炒り煮 ごはん	5 (木) 銀だらの西京焼き つみれ汁	6 (金) 大根ととり肉のオイスターソース煮 ごはん
9 (月) わかめと卵の炒り煮 ごはん	10 (火) 白身魚のレモン風味揚げ 白菜とぶた肉のみぞ汁	11 (水) えびとブロッコリーのソテー ^{チョコプリン} こどもパンスライス	12 (木) ハンバーグのオニオンソースかけ ミネストローネ	13 (金) せとか 地粉うどん
16 (月) 昆布の炒め煮 ごはん	17 (火) ザンギ コッペパンスライス	18 (水) いよかん コッペパンスライス	19 (木) レバーフランクフルトのソースかけ 発芽玄米入りごはん	20 (金) 十勝ふた丼の具 かきたま汁
23 (月) 天皇誕生日 	24 (火) ツナとキャベツのサラダ はちみつパン	25 (水) とり肉のトマトソースかけ シェニ・ケイット(きのこのクリームスープ)	26 (木) フルーツ寒天 もち麦ごはん	27 (金) わかさぎのフリッター3本 ビーフカレー
				中濃ソース せとか バターロール
				中濃ソース コーンコロッケ シーフードスパゲッティ
				中濃ソース ごはん
				中濃ソース 五目きんぴら ごはん
				中濃ソース いわフライ いも団子汁
				ジョア デザート

☆食缶やおかず入れは、熱いので中身が出ないように気をつけて運びましょう。（やけどに注意）