






6月

盛り付け表

令和5年6月 朝霞市学校給食センター（中学校）

6月の目標		衛生に気をつけて食事をしよう		盛り付け例		1 (木)		2 (金)	
<p>①  ②  ③  ④ </p> <p>石けんをよく泡立てて、手の平や手の甲をしっかりと洗います。 指と指の間、爪、手首もしっかり洗いましょう。</p>		<p>副菜</p> <p>主菜</p> <p>主食</p> <p>汁物</p>		<p>野菜の ごま和え</p> <p>たこ焼き</p> <p>地粉うどん</p> <p>きつね汁</p>		<p>冬瓜と がんもどきの炊いたん</p> <p>さわらの 西京焼き</p> <p>ごはん</p> <p>湯葉のすまし汁</p>			
<p>5 (月)</p> <p>冷凍みかん</p> <p>ぶた肉の 角煮</p> <p>ごはん</p> <p>中華スープ</p>		<p>6 (火)</p> <p>ブルーベリー ジャム</p> <p>春雨サラダ</p> <p>スパイシー チキン</p> <p>山型食パン</p> <p>アルタマ</p>		<p>7 (水)</p> <p>五目きんぴら</p> <p>いかの オイスター焼き</p> <p>ごはん</p> <p>茎わかめの すまし汁</p>		<p>8 (木)</p> <p>ケチャップ</p> <p>フルーツミックス</p> <p>中華麺</p> <p>スクールドック</p> <p>豚骨ラーメン</p>		<p>9 (金)</p> <p>細切り昆布の 炒め煮</p> <p>あじの 塩こうじ焼き</p> <p>ごはん</p> <p>豚汁</p>	
<p>12 (月)</p> <p>中濃 ソース</p> <p>ぶた肉の 高菜炒め</p> <p>ニギスの 磯辺米粉フライ 3本</p> <p>ごはん</p> <p>淡路島たまねぎの 根菜汁</p>		<p>13 (火)</p> <p>ちくわと キャベツのサラダ</p> <p>レバーフランクフルトの ソースがけ</p> <p>コッパン スライス</p> <p>枝豆のポタージュ</p>		<p>14 (水)</p> <p>わかめの炒り煮</p> <p>ハンバーグの おろしソースがけ</p> <p>ごはん</p> <p>みそ汁</p>		<p>15 (木)</p> <p>冷凍パイ</p> <p>クロワッサン</p> <p>冷たい スライス</p> <p>とり肉の ハーブ焼き</p> <p>スパゲッティ ミートソース</p>		<p>16 (金)</p> <p>すいか</p> <p>かえり煮干しと 大豆の揚げ煮</p> <p>もち麦ごはん</p> <p>ポークカレー</p>	
<p>19 (月)</p> <p>吉野煮</p> <p>さけの レモンフライ</p> <p>ごはん</p> <p>飛鳥汁</p>		<p>20 (火) 21 (水)</p> <h2>学校総合体育大会</h2> <p>©むさしのフロントあさか</p> 				<p>22 (木)</p> <p>フルーツ杏仁</p> <p>中華麺</p> <p>肉団子の もち米蒸し 2個</p> <p>魚介豚骨 ラーメン</p>		<p>23 (金)</p> <p>切干大根の キムチ炒め</p> <p>ぶりの みそ漬けフライ</p> <p>ごはん</p> <p>にら玉スープ</p>	
<p>26 (月)</p> <p>青梅 ゼリー</p> <p>いかと茎わかめの 炒め物</p> <p>ごはん</p> <p>とり肉の 赤しそ焼き</p> <p>沢煮椀</p>		<p>27 (火)</p> <p>中濃 ソース</p> <p>ポイルキャベツ</p> <p>ポテトコロッケ</p> <p>こどもパンスライス</p> <p>クラムチャウダー</p>		<p>28 (水)</p> <p>しよい飯の具</p> <p>さばの 四川みそ漬け焼き</p> <p>ごはん</p> <p>お講汁</p>		<p>29 (木)</p> <p>さくらんぼ 3個</p> <p>地粉うどん</p> <p>とり肉の 天ぷら</p> <p>カレー南蛮</p>		<p>30 (金)</p> <p>あいませ</p> <p>ごはん</p> <p>いわしの カリカリフライ 2本</p> <p>僧兵汁</p>	

☆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)