

盛り付け表

<p>(盛り付け例)</p> 副菜 主菜 主食 汁物	<p>8・9月の目標</p> <p>健康な体作りと 給食の役割について考えよう</p>	<p>30 (水)</p> ごぼうのから揚げ 厚揚げとキャベツのみそ炒め ごはん 春雨スープ	<p>31 (木)</p> サイダーゼリーミックス 中華麺 ひじきしゅうまい 2こ 松江風ラーメン	<p>9/1 (金)</p> 梨 レモンマフィン 焼きウインナー 2本 救給カレー 千切り野菜のスープ
<p>4 (月)</p> もやしと小松菜の炒め物 ごはん のりの佃煮 あじの一夜干し とりごぼう汁 キャラメルあげパン 三中	<p>5 (火)</p> 冷凍りんご とり肉のカレー焼き フラワーロール 彩り野菜の米粉ポタージュ	<p>6 (水)</p> 細切り昆布の炒め煮 ごはん いかのマスタード焼き かぼちゃのみそ汁	<p>7 (木)</p> 青菜のごま和え 地粉うどん とり肉の天ぷら なすの田舎汁	<p>8 (金)</p> 春巻き ごはん マーボー豆腐 キャベツの中華スープ
<p>11 (月)</p> どんとろけめしの具 ごはん とり肉のさっぱり煮 なすのみそ汁	<p>12 (火)</p> ツナとキャベツのソテー バターロール 白身魚のエスカパッシュ ソパ・デ・アホ	<p>13 (水)</p> 冷凍パイ ごはん 中濃ソース コーンコロッケ ガンボライス	<p>14 (木)</p> フルーツ杏仁 中華麺 にらまんじゅう 2個 和風みそラーメン	<p>15 (金)</p> チャプチェ ごはん ヤンニョムチキン わかめスープ
<p>18 (月)</p> <p>敬老の日</p>	<p>19 (火)</p> 冷凍りんご ナン キーマカレー 米粉マカロニのスープ	<p>20 (水)</p> とり肉とひじきの炒り煮 ごはん さばのしょうが煮 冬瓜のすまし汁	<p>21 (木)</p> 野菜の塩こんぶ和え 地粉うどん チキンのポテトカツ 卵入りキムチうどん	<p>22 (金)</p> 梨 ごはん とり肉のねぎ塩だれ 豚汁
<p>25 (月)</p> 呉の肉じゃが ごはん がんす だんご汁	<p>26 (火)</p> 枝豆とコーンのサラダ こどもパンスライス ハンバーグのトマトソースがけ ズッキーニのスープ	<p>27 (水)</p> ぶどう 2こ もち麦ごはん 中濃ソース カラフトししゃもの米粉フライ 2本 ポークカレー	<p>28 (木)</p> 冷凍パイ 米粉入りパン ケバブチキン なすとトマトのスパゲッティ	<p>29 (金)</p> お月見クレープ ごはん きんぴらごぼう かつおのたたき風から揚げ 月見汁

☆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)