



盛付表

令和6年8・9月 朝霞市学校給食センター(中学校)

9月の目標

健康な体作りと給食の役割について考えよう



盛り付け例



8/30 (金)



<p>9/2 (月)</p> <p>もやしと青菜の炒め物 ごはん</p> <p>あじの一夜干し とりごぼう汁</p>	<p>3 (火)</p> <p>梨 キーマカレー コッパンスライス 米粉マカロニのスープ</p>	<p>4 (水)</p> <p>野菜の塩こんぶ和え ごはん</p> <p>いかのオイスター焼き えどなのみそ汁</p>	<p>5 (木)</p> <p>フルーツミックス 中華麺</p> <p>とり肉のガーリック揚げ 松江風ラーメン</p>	<p>6 (金)</p> <p>ごぼうのから揚げ ごはん</p> <p>厚揚げとキャベツのみそ炒め わかめスープ</p>
<p>9 (月)</p> <p>お八寸 ごはん</p> <p>さばのピリ辛焼き 冬瓜のすまし汁</p>	<p>10 (火)</p> <p>枝豆とコーンのソテー きなこ揚げパン 四中</p> <p>ハンバーグのガーリックソースかけ スッキーニのスープ</p>	<p>11 (水)</p> <p>冷凍みかん ごはん</p> <p>とり肉のねぎ塩だれ 豚汁</p>	<p>12 (木)</p> <p>青菜のごま和え 地粉うどん</p> <p>ちくわの天ぷら なすの田舎汁</p>	<p>13 (金)</p> <p>冷たいごはん ごはん</p> <p>カラフトししゃもの冷凍パイ ガンボライス</p> <p>中濃ソース 2本 ごはんにかけて食べてください</p>
<p>16 (月)</p> <p>敬老の日</p> <p></p>	<p>17 (火)</p> <p>わかめと卵の炒り煮 ごはん</p> <p>ぶた肉のピリ辛焼き 月見汁</p>	<p>18 (水)</p> <p>どんどうけ飯の具 ごはん</p> <p>さんまのかば焼き すまし汁</p>	<p>19 (木)</p> <p>ぶどう 2個 米粉入りパン</p> <p>ケバブチキン なすとトマトのスパゲッティ</p>	<p>20 (金)</p> <p>春巻き ごはん</p> <p>マーボー豆腐 キャベツの中華スープ</p>
<p>23 (月)</p> <p>振替休日</p> <p></p>	<p>24 (火)</p> <p>キャベツのソテー バターロール</p> <p>白身魚のエスカベッシュ ソパ・デ・アホ</p>	<p>25 (水)</p> <p>梨 もち麦ごはん</p> <p>焼きウインナー 2本 ポークカレー</p>	<p>26 (木)</p> <p>フルーツ杏仁 中華麺</p> <p>揚げ餃子 2個 和風みそラーメン</p>	<p>27 (金)</p> <p>細切り昆布の炒め煮 ごはん</p> <p>かつおのたたきから揚げ 野菜のごま風味汁</p>
<p>30 (月)</p> <p>呉の肉じゃが ごはん</p> <p>がんす なめこのみそ汁</p>	<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)</p>			



2024年の十五夜は9月17日です。