

令和5年

11月 盛付表 (中学校)

月	火	水	木	金
<p>☆パンの日☆</p> <p>★7日 ソフトフランスパン</p> <p>★30日 揚げパン(ココア)</p>	<p>☆めんの日☆</p> <p>★2日 地粉うどん</p> <p>★16日 中華麺</p>	<p>1</p> <p>大根の中華サラダドレッシング ご飯</p> <p>豚肉の吉川産ゆずソース もやしとわかめのスープ</p>	<p>2</p> <p>提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>白菜のおかか煮 地粉うどん</p> <p>大学芋 かき玉うどん</p>	<p>3</p> <p>文化の日</p>
<p>6</p> <p>沖縄県の郷土料理</p> <p>クープイリチー ご飯</p> <p>肉団子の甘酢あん3個 みそけんちん汁</p>	<p>7</p> <p>提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>フジッリときのこのソテー ソフトフランスパン</p> <p>いかのエスカベッシュ シュクメルリ</p>	<p>8</p> <p>みかん ご飯</p> <p>ささみの甘辛揚げ 八宝菜</p>	<p>9</p> <p>*7大アレルゲン除去献立</p> <p>温野菜ドレッシング ご飯</p> <p>鮭のまるやか焼き 吉川産レタス入りミネストローネ</p>	<p>10</p> <p>キムたくご飯の具 ご飯</p> <p>鶏肉とカシューナッツの炒め物 ワンタンスープ</p> <p>☆キムたくご飯の具は、ご飯と一緒に食べてね。</p>
<p>13</p> <p>県民の日献立</p> <p>五家宝(ごかぼう)</p> <p>ごまよごしごまだれ ご飯</p> <p>ゼリーフライソース 吉川汁</p>	<p>14</p> <p>県民の日</p>	<p>15</p> <p>*7大アレルゲン除去献立</p> <p>コーヒー牛乳</p> <p>きんぴらごぼう ご飯</p> <p>鶏肉の唐揚げ2個 なめこのみそ汁</p>	<p>16</p> <p>豚肉のみそ炒め 中華麺</p> <p>県産小麦の肉まん しょうゆラーメン</p>	<p>17</p> <p>ココロ大根ドレッシング ご飯</p> <p>子持ちししゃもの竜田揚げ2匹 すき焼き風煮</p>
<p>20</p> <p>提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>日本の料理「岩手県」</p> <p>室根りんご ご飯</p> <p>☆ご飯と油麩の卵とし井の具は一緒に盛り付けてね。 油麩の卵とし井の具</p>	<p>21</p> <p>提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>莖わかめのサラダドレッシング ご飯</p> <p>あじの狭山茶フライソース コンソメスープ</p>	<p>22</p> <p>韓国の料理</p> <p>ビビンバの具 ご飯</p> <p>春巻 ムグック(韓国風大根スープ)</p> <p>☆ビビンバの具は、ご飯と一緒に食べてね。</p>	<p>23</p> <p>勤労感謝の日</p> <p>きん ろう かん しゃ ひ</p>	<p>24</p> <p>*7大アレルゲン除去献立</p> <p>和食の日献立</p> <p>県産大豆の五目豆 ご飯</p> <p>赤魚の吉川産ねぎの香り焼き 利休汁</p>
<p>27</p> <p>生揚げのチリソース煮 ご飯</p> <p>緑の埼玉まんじゅう3個 春雨スープ</p>	<p>28</p> <p>マセドアンサラダドレッシング ご飯</p> <p>ハンバーグのシャリアピンソース ABCスープ</p>	<p>29</p> <p>もやしのソテー ご飯</p> <p>ゆで卵 吉川産大根・ねぎのカレー</p> <p>☆ご飯とカレーは一緒に盛り付けてね。</p>	<p>30</p> <p>こんにやくサラダドレッシング 揚げパン(ココア)</p> <p>フランクのケチャップソース ジュリエヌスープ</p> <p>☆揚げパンは、ビニール袋に入れて配ってね。</p>	<p>皿の種類</p> <p>平皿</p> <p>深皿</p>

◆後片付けのしかた

8日	みかん	ビニール手袋は器具といっしょにバットへ、皮や種、食べ残しは小食缶に戻しましょう。
13日	五家宝	袋は、入ってきた袋に入れて配膳室に戻しましょう。
15日	コーヒー牛乳	いつもの牛乳と同じように片付けましょう。
16日	県産小麦の肉まん	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、肉まんの下についていた紙は小食缶にもどしましょう。
20日	室根りんご	ビニール手袋は器具といっしょにバットへ、食べ残した皮や実小食缶に戻しましょう。
29日	ゆで卵	ビニール袋をクラス1枚配布します。たまごの殻や食べ残しはこのビニール袋に入れてください。最後、ビニール袋は小食缶に入れて返却してください。※食缶類に殻を直接入れることの無いようお願いいたします。
30日	揚げパン(ココア)	ビニール袋とビニール手袋、紙は大きいビニール袋にまとめて配膳室へ戻しましょう。パン箱のクラスが書かれたシールをはがしましょう。

29日 ゆで卵

殻にヒビを入れるときは、平らな硬いところに打ち付けて卵全体にヒビを入れるのがコツです。硬いかどに打ち付けると殻が卵にくいこんでしまいます。

