

3月 盛付表 (中学校)

令和5年度

月	火	水	木	金
<p>☆パンの日☆</p> <p>12日 揚げパン(シュガー)</p> <p>3年生 揚げパン(シュガー) 30g メロンパン 30g</p>	<p>☆麺の日☆</p> <p>7日 中華麺 19日 地粉うどん</p>	<p>お皿の種類</p> <p>平皿</p> <p>深皿</p>	<p>1</p> <p>*7大アレルギー除去献立</p> <p>かぶと小松菜のお浸し たれ</p> <p>ハンバーグのみそだれ</p> <p>発芽玄米入りご飯</p> <p>けんちん汁</p>	
<p>4 ひなまつり献立</p> <p>提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>ちらし寿司の具のり 酢めし</p> <p>ささみのレモンソース</p> <p>花型かまぼこ入りすまし汁</p> <p>☆酢飯とちらし寿司の具は一緒に盛り付けて、混ぜて食べてね。</p>	<p>5 提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>チーズタッカルビ</p> <p>いかのかりん揚げ</p> <p>ご飯</p> <p>春雨スープ</p>	<p>6 ふりかけ</p> <p>ココロきゅうりドレッシング</p> <p>レバーとポテトのマリアナスソース</p> <p>ご飯</p> <p>ABCスープ</p>	<p>7</p> <p>菜の花の和え物ドレッシング</p> <p>手作り鬼まん</p> <p>中華麺</p> <p>吉川産の野菜を使った絶品ラーメン</p>	<p>8 提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>フルーツ杏仁</p> <p>ゆで卵</p> <p>ビーフカレー ご飯</p> <p>☆ゆで卵は袋に入れて配ってね。</p>
<p>11 *7大アレルギー除去献立</p> <p>新潟県の郷土料理</p> <p>はりはり漬けたれ</p> <p>鮭のまろやか焼き</p> <p>ご飯</p> <p>豚汁</p> <p>3年生、特学のみ「わかめご飯」</p>	<p>12 ウズベキスタンの家庭料理「マスタヴァ」</p> <p>フロッキーのガーリックソテー</p> <p>焼きフランク</p> <p>揚げパン(シュガー)</p> <p>マスタヴァ(米入りトマトスープ)</p> <p>☆袋に入れて配ってね。</p> <p>3年生のみ(2種類) 揚げパン(シュガー) メロンパン</p>	<p>13 卒業お祝い献立</p> <p>*7大アレルギー除去献立</p> <p>お祝いデザート(3年生のみ)</p> <p>ごまよこし ごまだれ</p> <p>鶏肉の唐揚げ2個</p> <p>赤飯</p> <p>ごま塩</p> <p>吉川汁</p>	<p>14</p> <p>小松菜をとうもろこしソースと共に</p> <p>肉団子の甘酢あん3個</p> <p>ご飯</p> <p>米粉ワンタンスープ</p>	<p>15</p> <p>卒業式</p>
<p>18</p> <p>生揚げのホイコウロウ</p> <p>豚肉のカルビソース</p> <p>ご飯</p> <p>中華大根スープ</p>	<p>19</p> <p>白菜の煮浸し</p> <p>にぎすの米粉磯辺フライ2匹ソース</p> <p>地粉うどん</p> <p>肉みそうどん</p>	<p>20 春分の日</p>	<p>21 お楽しみ献立</p> <p>*7大アレルギー除去献立</p> <p>お祝いデザート</p> <p>こんにゃくのそぼろ煮</p> <p>赤魚の吉川産塩こうじ焼き</p> <p>わかめご飯</p> <p>のっぺい汁</p>	<p>卒業、進級おめでとう</p>

◆後片付けのしかた

4日	のり	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、袋は配膳室へ戻しましょう。
6日	ふりかけ	袋は入ってきたビニール袋に入れて配膳室へ戻しましょう。
8日	ゆで卵	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、殻や食べ残しはビニール袋に入れ、小食缶に戻しましょう。(食缶に殻を直接入れることのないようお願いいたします。)
12日	揚げパン(シュガー)	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ははがしましょう。
13日	ごま塩	袋は入ってきたビニール袋に入れて配膳室へ戻しましょう。
13日 21日	お祝いデザート	箱や紙などはまとめて配膳室へ戻しましょう。