



月	火	水	木	金
3 *8大アレルギー除去献立 じゃがいものそぼろ煮 鶏肉の唐揚げ2個 ご飯 干切り野菜のすまし汁	4 *8大アレルギー除去献立 かみかみ献立 吉川産黒米せんべい 茎わかめの炒め物 さわらの吉川産塩こうじ焼き ご飯 呉汁	5 提供対応食 卵 乳 卵 乳 枝豆入りサラダドレッシング コロッケソース ご飯 洋風かき玉スープ	6 中華炒め いかのねぎソース 中華麺 ジャージャー麺	7 *8大アレルギー除去献立 冷凍みかん カラフルソテー 和風チキンカレー ご飯 ☆ご飯とチキンカレーは一緒に盛り付けてね。
10 ごぼうのでんぶ いかメンチソース ご飯 大根のみそ汁 いかメンチ、ごぼうのでんぶは、青森県津軽地方の郷土料理です。	11 学総中心日	12 学総中心日	13 もやしのカレーソテー ハンバーグのシャリアピンソース ご飯 ホタテの豆乳チャウダー	14 ココロきゅうりドレッシング 豚丼の具 かみなり汁 ご飯 ☆ご飯と豚丼の具は一緒に盛り付けてね。
17 *8大アレルギー除去献立 ブロッコリーのガーリックソテー さばのバジルソース ご飯 シュリエヌスープ	18 提供対応食 卵 乳 卵 乳 ☆ご飯としゃくし菜ご飯の具は一緒に食べてね。 子持ちししゃもの竜田揚げ2匹 しゃくし菜ご飯の具 さつま汁 ご飯 しゃくし菜は、埼玉県秩父地方の伝統野菜です。	19 すいか みそポテト2個 ご飯 マーボー豆腐 みそポテトは、埼玉県秩父地方の名物料理です。	20 こんにゃくサラダドレッシング 狭山茶入り蒸しパン 地粉うどん カレー南蛮 狭山茶は埼玉県が全国に誇る味自慢のお茶です。	21 鶏肉のチリソース煮 春巻 ご飯 春雨スープ
24 *8大アレルギー除去献立 ミックスボンチ タコライス アーサ汁 ご飯 ☆ご飯とタコライスの具は一緒に盛り付けてね。 タコライス、アーサ汁は沖縄県の料理です。	25 フジリときのこのソテー 鮭の香草パン粉焼き コッペパン 吉川産トマト入りスープ	26 なすの彩花みそ炒め いわしの梅煮 ご飯 そうめんのふし汁 そうめんのふし汁は、徳島県の郷土料理です。	27 *8大アレルギー除去献立 大根のナムルドレッシング ヤンニョムチキン ご飯 中華野菜スープ	28 提供対応食 卵 乳 卵 乳 ベーコンポテト ツナマヨオムレツ ご飯 パズロヴァ・ポリヨーカ(豚肉と赤いんげん豆のスープ) パズロヴァ・ポリヨーカはスロバキアの家庭料理です。
☆めんの日☆ 6日 中華麺 20日 地粉うどん	☆パンの日☆ 25日 コッペパン	給食センターからのお願い 後片付けのしかたが変わりました 飯缶に残ったご飯は、すべて大食缶に入れ、飯缶を空っぽにしてから水を入れてください。		◆皿の種類◆ 平皿 深皿

◆後片付けのしかた

4日	吉川産黒米せんべい	袋は、入ってきたビニール袋に入れて配膳室に戻しましょう。
5日	パックソース	袋は、入ってきたビニール袋に入れて配膳室に戻しましょう。
7日	冷凍みかん	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、皮や種、食べ残しは小食缶に戻しましょう。
19日	すいか	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、皮や種、食べ残しは小食缶に戻しましょう。

