

7がつ もいつけひょう (しょうがっこう)

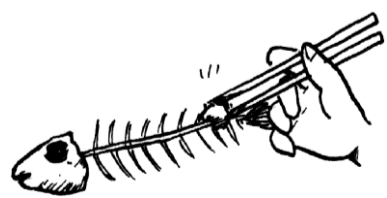
月	火	水	木	金
<p>1</p> <p>提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>もやしのアえものドレッシング ハンバーグのおろしソース ごはん なつやすいのみそしる</p>	<p>2</p> <p>なまずのひこんだて</p> <p>よしかわさん にんじんのゼリー</p> <p>たまごをつかっていない パックマヨネーズ</p> <p>いためキャベツ なますドッグ (コッペパン)</p> <p>なますフリッターの うまてりたれ よしかわ トマトヤムクン</p>	<p>3 *8大アレルギー除去献立</p> <p>しんさつはっこう きねんこんだて</p> <p>おさつ のり</p> <p>きゅうりと かいそうの サラダ ドレッシング ごはん</p> <p>いかの みそだれ にくじゃが</p>	<p>4</p> <p>提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>スタミナ いため ごはん</p> <p>はるまき ちゅうか かきたまスープ</p>	<p>5 *8大アレルギー除去献立</p> <p>たなぼたこんだて</p> <p>リング パン 2こ ごはん ガバオライスのぐ フォースープ</p> <p>☆ガバオライスのぐは、 ごはんといっしょにもりつけてね。</p>
<p>8</p> <p>ふりかけ</p> <p>ココロコ きゅうり ドレッシング ごはん</p> <p>かきあげ そうへいじる</p> <p>「そうへいじる」はわかやまけん のきょうどりょうりです。</p>	<p>9</p> <p>ブロッコリーの アーリオオーリオ ごはん</p> <p>こめこ ささみフライ ソース ミネストローネ かく チーズ</p> <p>☆ごはんとチーズをミネストローネに入れて、 「チーズドット」にしてたべてね。</p>	<p>10 *8大アレルギー除去献立</p> <p>ごまみそ きんぴら ごはん</p> <p>ぶたにくの しょうがやき よしかわじる</p>	<p>11</p> <p>ミニトマト 2こ ちゅうかめん</p> <p>やきぎょうざ 2こ たれ タンメン</p>	<p>12 *8大アレルギー除去献立</p> <p>とうがんの そばろに ごはん</p> <p>とりにくの しおからあげ 2こ じゃがいもの みそしる</p>
<p>15</p> <p>うみ ひ 海の日</p>	<p>16</p> <p>「ポトフ」と「キャロ ットラペ」はフランスの りょうりです。</p> <p>キャロ ット ラペ コッペパン</p> <p>コロッケ ソース ポトフ</p>	<p>17</p> <p>提供対応食 卵 乳 卵 乳 のむ ヨーグルト</p> <p>ひじきと えだまめのサラダ ドレッシング ごはん</p> <p>オムレツ なつやすいカレー</p> <p>☆なつやすいカレーは、 ごはんといっしょにもりつけてね。</p>	<p>☆パンの日☆</p> <p>2日・16日 コッペパン 1~2年生 40g 3~4年生 50g 5~6年生・職員 60g</p> <p>☆めんの日☆</p> <p>11日 ちゅうかめん 1~2年生 70g 3~6年生・職員 80g</p>	<p>おさらのしゅるい</p> <p>ひらざら</p> <p>ふかざら</p>

◆あとかたづけのしかた

2日	よしかわさん にんじんのゼリー	カップとふたはまとめて配膳室へ戻しましょう。
	たまごをつかっていない パックマヨネーズ	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。
3日	おさつのり	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	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。
9日	かくチーズ	包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。
11日	ミニトマト	ビニール手袋は器具と一緒にバットに入れましょう。
17日	のむヨーグルト	ようき 容器やストローはまとめて配膳室へ戻しましょう。



1学期、給食を上手に食べる事ができたかな？



ほね さかな
骨のある魚

ほね さかな
骨のある魚でも、おはしを使っ
て食べてみよう。



かわ
皮つきのくだもの

なつ
オレンジや夏みかんなどの皮を、
自分でむいて食べてみよう。



にがた た もの
苦手な食べ物

にがた た もの くち
苦手な食べ物「ひと口チャレンジ」
につけていれば苦手こくふく！



はいぜん
配膳

じょうず はいぜん
上手に配膳できましたか？
うち てつだ
お家でもお手伝いしよう。