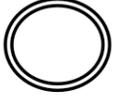
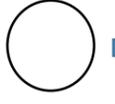
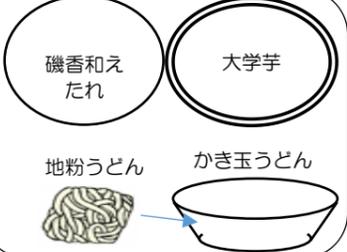
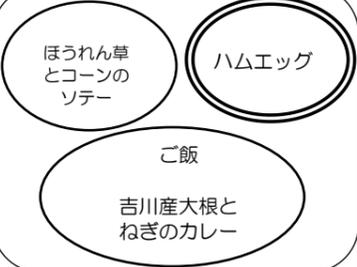
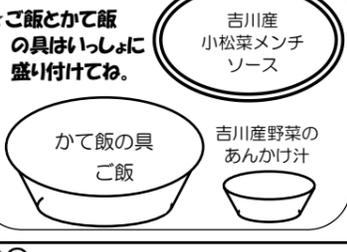
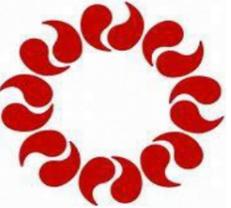
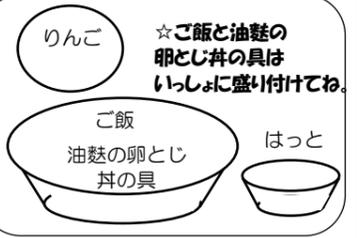
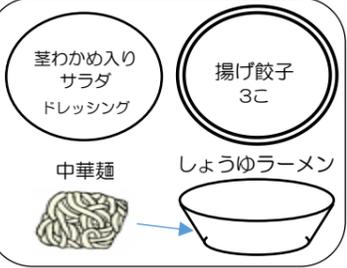
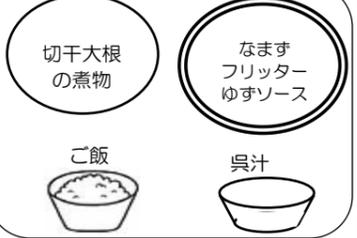
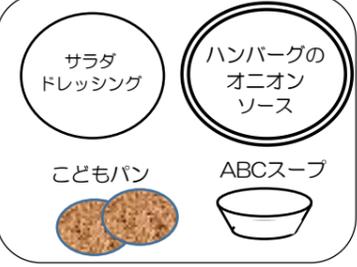
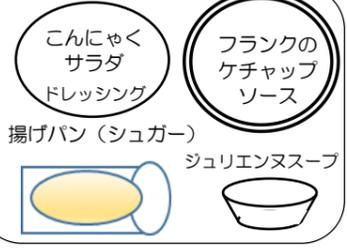




令和7年

# 11月 盛付表 (中学校)



月	火	水	木	金												
☆パンの日☆ ★ 4日 こどもパン 11日 黒パン 18日 食パン 25日 こどもパン ★27日 あげパン (シュガー)		☆めんの日☆ 6日 じごなうどん 20日 ちゅうかめん		11月21日は なまいんの誕生日 	◆皿の種類◆  → 平皿  → 深皿											
3  ぶんか ひ <b>文化の日</b>	4 	5 *8大アレルゲン除去献立 	6 <table border="1"> <tr><th colspan="4">提供対応食</th></tr> <tr><td>卵</td><td>乳</td><td>卵</td><td>乳</td></tr> <tr><td>◆</td><td></td><td>◆</td><td></td></tr> </table> 	提供対応食				卵	乳	卵	乳	◆		◆		7 
提供対応食																
卵	乳	卵	乳													
◆		◆														
10 	11 飲むヨーグルト (ブルーベリー) <b>「スペイン」の料理</b> 	12 *8大アレルゲン除去献立 	13 <b>県民の日献立</b> 五家宝 ☆ご飯とかて飯の具は、いっしょに盛り付けてね。 	14  けんみん ひ <b>県民の日</b>												
17 <table border="1"> <tr><th colspan="4">提供対応食</th></tr> <tr><td>卵</td><td>乳</td><td>卵</td><td>乳</td></tr> <tr><td>◆</td><td></td><td>◆</td><td></td></tr> </table> <b>日本の料理「岩手県」</b> 	提供対応食				卵	乳	卵	乳	◆		◆		18 	19 *8大アレルゲン除去献立  <p>「かしのじゅんじゅん」は滋賀県の郷土料理です。</p>	20 	21 <b>和食の日献立</b> Happy Birthday なまいん 
提供対応食																
卵	乳	卵	乳													
◆		◆														
24  ふりかえきゆうじつ <b>振替休日</b>	25 	26 ☆ご飯とピンパの具は、いっしょに盛り付けてね。 	27  <p>☆揚げパンは、ビニール手袋を使ってビニール袋に入れて配ってね。</p>	28 *8大アレルゲン除去献立 												

## ◆後片付けのしかた

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。
17日	りんご	ビニール手袋は器具といっしょにバットへ、食べ残した皮や実は小食缶に戻しましょう。
27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。