



# 7 がつ もいつけひょう(しょうがっこう)

令和 8年度

月	火	水	木	金
◆さらのしゅるい◆ ひらざら ふかざら		1 ナムルドレッシング ちゅうかたまごあますあん ごはん とうふのチゲ	2 なますのひこんだて マンゴープリン ブロッコリーいなます なますのカレーあげ よしかわさんこめこいのコッパン フォーとごまつなのスープ ※きれいをいれて、はさんでたべてね。	3 ふりかけ *8大アレルギー除去献立 おいいたけんのりようり にらふた とりにくのからあげ2こ ごはん やさいのみそしる
6 *8大アレルギー除去献立 コロロきゅうりドレッシング いかのねぎしおやき ごはん にくじゃが	7 たなはたこんだて *8大アレルギー除去献立 とうがんにもの ほしがたハンバーグのみぞたれ ごはん たなはたしる	8 提供対応食 卵 乳 卵 乳 コーンとインゲンソテー やきフランク なつやさいカレーごはん	9 だいこんサラダドレッシング はるまき ちゅうかめん タンメン	10 *8大アレルギー除去献立 もやしあえものたれ あじのなんばんづけ ごはん とんじる
13 提供対応食 卵 乳 卵 乳 やさいのみそたれ ふたにくのしょうがやき ごはん むらくもしる	14 フランスのりようり ラタトゥイユ コーンコロッケソース こどもパン コンソメスープ	15 提供対応食 卵 乳 卵 乳 タイのりようり フルーツあんにん ガバオライスのご やさいスープ ごはん	☆めんのひ☆ 9日 ちゅうかめん 1~2年生 70g 3~6年生・職員 80g	☆パンのひ☆ 2日 よしかわさんこめこいのコッパン 1~4年生 70g 5~6年生・職員 110g 14日 こどもパン 1~2年生 40g 3~4年生 50g 5~6年生・職員 60g

## ◆きほんてきなあとかたづけのしかた◆

ふりかけなどの小分けの袋	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。	飲むヨーグルトやコーヒー牛乳など	容器やストローは、まとめて配膳室へ戻しましょう。
カップデザート	カップとふたは、まとめて配膳室へ戻しましょう。	くだもの果物	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。(大食缶には入れません)
グラタンなどのアルミカップ	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、カップは小食缶に戻しましょう。	ビニール手袋	ビニール手袋は器具と一緒にバットに戻しましょう。
揚げパン	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。		



ほね さかな  
骨のある魚

ほね さかな つか  
骨のある魚でも、おはしを使っ  
た  
て食べてみよう。

## 1学期、給食を上手に食べることができたかな？



かわ  
皮つきのくだもの

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。



にがて た もの  
苦手な食べ物

にがて た もの ちの ぐち  
苦手な食べ物「ひと口チャレンジ」  
しがて  
つづけていれば苦手こくふく！



はいぜん  
配膳

にようす はいぜん  
上手に配膳できましたか？  
うが こんだ  
お家でもお手伝いしよう。