

令和 8年度 7月 盛付表 (中学校)

月	火	水	木	金
<p>◆皿の種類◆</p> <p>○ → 平皿</p> <p>○ → 深皿</p>		<p>1</p> <p>ナムルドレッシング</p> <p>中華玉子の甘酢あん</p> <p>ご飯</p> <p>豆腐のチゲ</p>	<p>2 なますの日献立</p> <p>マンゴープリン</p> <p>ブロッコリー入りのなます</p> <p>なますのカレー揚げ</p> <p>吉川産米粉入りコッパン</p> <p>フォーと小松菜のスープ</p> <p>☆切れ目を入れて、はさんで食べてね。</p>	<p>3</p> <p>* 8大アレルギー除去献立</p> <p>大分県の料理</p> <p>にら豚</p> <p>鶏肉のしょうが焼き</p> <p>ご飯</p> <p>野菜のみそ汁</p>
<p>6</p> <p>* 8大アレルギー除去献立</p> <p>コロコロきゅうりドレッシング</p> <p>いかのかりん揚げ</p> <p>ご飯</p> <p>肉じゃが</p>	<p>7 七夕献立</p> <p>みたらし団子</p> <p>冬瓜の煮物</p> <p>星型コロッケソース</p> <p>ご飯</p> <p>セタ汁</p>	<p>8</p> <p>提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>飲むヨーグルト</p> <p>コーンといんげんのソテー</p> <p>焼きフランク</p> <p>夏野菜カレー</p> <p>ご飯</p>	<p>9</p> <p>大根サラダドレッシング</p> <p>中華麺</p> <p>春巻</p> <p>タンメン</p>	<p>10</p> <p>* 8大アレルギー除去献立</p> <p>もやしのとえ物たれ</p> <p>さばの甘辛焼き</p> <p>ご飯</p> <p>豚汁</p>
<p>13</p> <p>提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>ふりかけ</p> <p>野菜のみそ炒め</p> <p>鶏肉の唐揚げ2個</p> <p>ご飯</p> <p>むらくも汁</p>	<p>14</p> <p>フランスの料理</p> <p>ラタトゥイユ</p> <p>豚肉のジャリアピンソース</p> <p>こどもパン</p> <p>コンソメスープ</p>	<p>15</p> <p>提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>タイの料理</p> <p>フルーツ吉に</p> <p>野菜スープ</p> <p>ガバオライスの具</p> <p>ご飯</p>		<p>☆めんの日☆</p> <p>9日 中華麺</p> <p>☆パンの日☆</p> <p>2日 吉川産米粉入りコッパン</p> <p>14日 こどもパン</p>

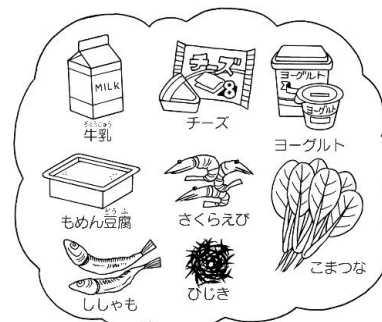
◆基本的な後片付けのしかた◆

ふりかけなどの小分けの袋	袋が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。	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。		



夏休み中も、カルシウムが豊富な牛乳や乳製品を摂ろう！

夏休みに入ると、給食を食べないので、牛乳の摂取量が減りがちです。牛乳や乳製品には、成長期のみなさんに必要な**カルシウム**が豊富に含まれています。夏休み中でも、しっかり摂るように心がけましょう。



カルシウムが
多い食品
大集合！

