

令和 8年度 9月 盛付表 (中学校)

月	火	水	木	金
<p>☆パンの日☆</p> <p>8日 食パン 29日 コッペパン</p>	<p>☆麺の日☆</p> <p>10日 地粉うどん 24日 中華麺</p>	<p>2</p> <p>*9大アレルギー除去献立</p> <p>梨 カラフルソテー 和風チキンカレー ご飯</p>	<p>3</p> <p>*9大アレルギー除去献立</p> <p>生揚げの ホイコーロウ いかの四川ソース ご飯 中華大根スープ</p>	<p>4</p> <p>*9大アレルギー除去献立</p> <p>コーン入りサラダ ドレッシング ポーク ジンジャー ご飯 コンソメスープ</p>
<p>7</p> <p>提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>ゴーヤ チャンプルー いわしの かば焼き ご飯 みそ汁</p>	<p>8</p> <p>提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>ジャーマン ポテト チキンナゲット 2個 食パン ジャム ミルクチャウダー</p>	<p>9</p> <p>なすと豚肉の 炒め なますの 唐揚げ ご飯 冬瓜スープ</p>	<p>10</p> <p>もやしと ピーマンの和え物 ドレッシング かき揚げ 地粉うどん 肉うどん</p>	<p>11</p> <p>サラダ ドレッシング 鶏肉の香草 パン粉焼き ご飯 ガンボスープ</p>
<p>14</p> <p>スタミナ炒め 餃子 2個 たれ ご飯 チゲスープ</p>	<p>15</p> <p>新人戦</p>	<p>16</p> <p>新人戦</p>	<p>17</p> <p>*9大アレルギー除去献立</p> <p>マカオの料理 ミンチ ご飯 ミックス ポンチ 春雨スープ</p>	<p>18</p> <p>アメリカの料理</p> <p>ごぼうの和え物 ドレッシング だし巻き玉子 ご飯 豚すき焼き</p>
<p>21</p> <p>敬老の日</p>	<p>22</p> <p>国民の休日</p>	<p>23</p> <p>秋分の日</p>	<p>24</p> <p>大根のナムル ドレッシング 春巻 中華麺 みそラーメン</p>	<p>25</p> <p>お月見献立</p> <p>*9大アレルギー除去献立</p> <p>うきぎ型 照り焼き ハンバーグ 秋の味覚 ご飯の具 ご飯 団子汁</p>
<p>28</p> <p>和歌山県の 郷土料理</p> <p>すろっほ いかげそフライ ソース ご飯 豚汁</p>	<p>29</p> <p>コーヒー牛乳</p> <p>パプリカと ズッキーニの ソテー フランクの ケチャップ ソース コッペパン 白いんげん豆の スープ</p>	<p>30</p> <p>提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>中華サラダ ドレッシング 鶏肉の カルピソース ご飯 コーンと卵の 中華スープ</p>	<p>◆皿の種類◆</p> <p>平皿 深皿</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。	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をはがしましょう。		