



月	火	水	木	金
◆皿の種類◆ ⇒平皿 ⇒深皿	☆パンの日☆ 6日 こどもパン 13日 食パン 23日 コッペパン 27日 こどもパン 30日 食パン	☆めんの日☆ 8日 地粉うどん 15日 地粉うどん 22日 中華麺	1 *9大アレルゲン除去献立 切干大根の煮物 いわしのかば焼き ご飯 のっぺい汁	2 *9大アレルゲン除去献立 野菜のお浸しドレッシング 豚肉のしょうが焼き ご飯 野菜のみそ汁
5 小松菜ともやしの和え物ドレッシング コロケソース ご飯 せんべい汁	6 アメリカの料理 スラッピースョー オムレツ こどもパン コンソメスープ ★パンにはさんで食べてね。	7 *9大アレルゲン除去献立 豚肉の中華炒め サメの四川ソース ご飯 チンゲンサイと豆腐のスープ	8 れんこんとさつま揚げの炒め煮 きびなごのサクサク揚げ2匹 地粉うどん きのこうどん	9 *9大アレルゲン除去献立 キャロットラペ レバーとポテトのマリアナソース ご飯 白菜のスープ
12 青森県の郷土料理 スポーツの日	13 提供対応食 卵 乳 卵 乳 飲むヨーグルト コロコロきゅうりドレッシング ハンバーグのシャリアピンソース 食パン 秋のシチュー	14 *9大アレルゲン除去献立 小松菜のオイスターソース炒め いかのカルピソース ご飯 わかめともやしの中華スープ	15 大根サラダドレッシング たこ焼き2個 地粉うどん 肉みそうどん	16 市制施行30周年記念献立 提供対応食 卵 乳 卵 乳 フルーツボンチ ささみフライ ご飯 ハヤシライス
19 *9大アレルゲン除去献立 磯香和えたれ さばの甘辛焼き ご飯 豚汁	20 *9大アレルゲン除去献立 中華サラダドレッシング ヤンニョムチキン ご飯 コーンの中華スープ	21 提供対応食 卵 乳 卵 乳 笹かまぼこの天ぷら天つゆ みぞれ汁 ご飯 吉川ねぎ夫の混ぜご飯の具	22 提供対応食 卵 乳 卵 乳 パンサンスーたれ 小松菜キャロットケーキ 中華麺 塩ラーメン	23 フロッキーのガーリックソテー 肉団子の照り焼きソース2個 コッペパン ミネストローネ
26 *9大アレルゲン除去献立 ふりかけ 白菜の煮びたし 鶏肉の唐揚げ2個 ご飯 わかめのみそ汁	27 コーンサラダドレッシング フランクのケチャップソース こどもパン ABCスープ	28 ホイコウロウ 春巻 ご飯 中華大根スープ	29 *9大アレルゲン除去献立 柿 野菜炒め ご飯 カレーマボー	30 ハロウィン献立 カラフルソテー はんぺんフライソース 食パン かぼちゃ入り豆乳チャウダー

◆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。	スライスチーズの包み紙	入ってきたビニール袋に入れて配膳室へ戻しましょう。