令和　8年度　12月　盛付表（中学校）

月	火	水	木	金
◆皿の種類◆ 平皿 深皿	1 グリーンサラダ ドレッシング 鶏肉の コーンフレーク焼き コッペパン トマトソースパスタ	2 提供対応食 卵 乳 卵 乳 ◆ ◆ 切干大根の 中華炒め いかの カルビソース ご飯 かき玉スープ	3 キャベツの おかか炒め たこ焼き 3個 地粉うどん 豚汁うどん	4 山形県の郷土料理 小松菜と油揚げの 辛子マヨ和え あじフライ ソース ご飯 芋煮
7 春雨サラダ ドレッシング 揚げ餃子 3個 ご飯 チゲスープ	8 提供対応食 卵 乳 卵 乳 飲むヨーグルト ベーコンポテト 豆腐ナゲット 2個 こどもパン 大根のシチュー	9 ＊９大アレルゲン除去献立 大豆入り ひじきの煮物 さばの塩焼き ご飯 ごまみそ汁	10 コロコロ大根 ドレッシング 春巻 中華麺 サンマー麺	11 提供対応食 卵 乳 卵 乳 コーンコロッケ ソース 鶏ごぼうピラフの具 ご飯 ミネストローネ
14 室根献立 提供対応食 卵 乳 卵 乳 ◆ ◆ 室根りんご 油麩の卵とじ丼の具 ご飯 はっと	15 焼きそば 焼きフランク コッペパン 冬野菜の コンソメスープ	16 ＊９大アレルゲン除去献立 生揚げの ホイコウロウ 豚肉の 香味ソース ご飯 わかめともやしの 中華スープ	17 春菊入り 和え物 ドレッシング 笹かまぼこ の天ぷら 地粉うどん 信玄うどん	18 カラフル ソテー オムレツ ポークカレー ご飯
21 ＊９大アレルゲン除去献立 野菜の和え物 ドレッシング 鶏肉の唐揚げ 2個 ご飯 あんかけ汁	22 クリスマス献立 クリスマス デザート ガーリック ソテー ツリー ハンバーグの ケチャップソース ツイストパン 豆乳チャウダー		☆パンの日☆ 1日 15日　コッペパン 8日　こどもパン 22日　ツイストパン	☆麺の日☆ 3日　地粉うどん 10日　中華麺 17日　地粉うどん

◆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。
ケーキやカップデザート	箱やカップ・ふたはまとめて配膳室に戻しましょう。	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。		



冬至とは、1年で一番昼が短くなる日のことです。この日は、昔からゆず湯に入って、かぼちゃを食べる風習があります。かぼちゃを食べると風邪をひきにくくなるといった言い伝えがあるからです。冷蔵庫がなかった昔、保存のきくかぼちゃはビタミン源として貴重な野菜だったそうです。

