



# 5月 盛付表 (中学校)



月	火	水	木	金
2 <b>こどもの日献立</b> 柏もち たけのこご飯の具、かつおフライソース、ご飯、わかめのすまし汁 ☆たけのこご飯の具は、ご飯と一緒に食べてね。	3 憲法記念日 日本国旗	4 みどりの日 緑の四葉草と子供	5 こどもの日 鯉のぼり	6 春雨サラダドレッシング、揚げ餃子3個、ご飯、トックスープ
9 *7大アレルギー除去献立 みそきんぴら、さばのみりん醤油焼き、ご飯、きつね汁	10 もやしのカレーソテー、チキンナゲット3個、こどもパン、マカロニスープ	11 世界の料理「台湾」 提供対応食：卵、乳、卵乳 うすら卵入り蒸し野菜、ご飯、ルーローハンの具、ルオポータン ☆ご飯とルーローハンの具と一緒に盛り付けてね。	12 *7大アレルギー除去献立 キャベツの煮浸し、あじの南蛮漬、ご飯、豚汁	13 吉川産トマト、鶏肉の唐揚げ2個、ご飯、中華旨煮
16 野菜のおかか炒め、かき揚げ天つゆ、ご飯、凍り豆腐のみそ汁	17 ココロきゅうりドレッシング、フランクのケチャップソース、揚げパン(ココア)、チキンブロス ☆揚げパンは袋に入れて配ってね。	18 提供対応食：卵、乳、卵乳 ブロッコリーのガーリックソテー、鶏肉のピカタ、ご飯、コーンの豆乳ポタージュ	19 おかひじきの和え物ドレッシング、肉まん、地粉うどん、わかめうどん	20 提供対応食：卵、乳、卵乳 サラダドレッシング、ハムカツソース、ご飯、コンソメスープ
23 *7大アレルギー除去献立 五目豆、ハンバーグのおろしソース、ご飯、生揚げのみそ汁	24 いちご牛乳 アスパラガスのソテー、野菜かまぼこ、麦ご飯、ハヤシライス ☆麦ご飯と一緒に盛り付けてね。	25 提供対応食：卵、乳、卵乳 肉団子のトマトソース煮、マカロニグラタン、ご飯、ジュリエンスープ	26 海藻サラダドレッシング、春巻、中華麺、豆腐ラーメン	27 *7大アレルギー除去献立 磯香和えたれ、豚肉のしょうが焼き、ご飯、ごまみそ汁
30 日本の料理「熊本県」 夏みかんゼリー 高菜漬けご飯の具、きびなごサクサク揚げ3匹、ご飯、タイピーエン ☆高菜漬けご飯の具は、ご飯と一緒に食べてね。	31 提供対応食：卵、乳、卵乳 メロン、炒めナムル、ご飯、揚げ鶏と野菜の甘酢あん	お皿の種類 平皿 深皿		
		☆パンの日☆ 10日 こどもパン 17日 揚げパン(ココア)		☆めんの日☆ 19日 地粉うどん 26日 中華麺

## ◆後片付けのしかた

2日	柏もち	袋と柏の葉はまとめて配膳室に戻しましょう。
13日	吉川産トマト	ビニール手袋は器具と一緒にバットに入れましょう。
17日	揚げパン(ココア)	ビニール袋とビニール手袋、紙は大きなビニール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。
19日	肉まん	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、紙は小食缶に戻しましょう。
25日	マカロニグラタン	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、アルミカップは小食缶に戻しましょう。
30日	夏みかんゼリー	カップとふたはまとめて配膳室に戻しましょう。
31日	メロン	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)

