

令和5年

8・9月 盛付表 (中学校)



月	火	水	木	金
<p>お皿の種類</p> <p> 平皿</p> <p> 深皿</p>	<p>☆パンの日☆</p> <p>9月5日 バターロール 9月19日 コッペパン</p> <p>☆めんの日☆</p> <p>8月31日 地粉うどん 9月14日 中華麺 9月26日 チャー麺</p>	<p>8/30 *7大アレルギー除去献立</p> <p>マカオの家庭料理 「ミンチ」</p> <p>梨</p> <p>中華野菜スープ</p> <p>ご飯 ミンチ</p> <p>☆ミンチはご飯と一緒に盛り付けてね。</p>	<p>8/31</p> <p>パックケチャップ</p> <p>もやしとピーマンの和え物 ドレッシング</p> <p>アメリカンドッグ</p> <p>地粉うどん</p> <p>肉汁うどん</p>	<p>9/1</p> <p>*7大アレルギー除去献立</p> <p>おかか和え たれ</p> <p>豚肉のしょうが焼き</p> <p>ご飯</p> <p>夏野菜のみそ汁</p>
4	5	6	7	8
<p>ブロッコリーの中華炒め</p> <p>焼き餃子3個 たれ</p> <p>ご飯</p> <p>トックスープ</p>	<p>提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>ポークビーンズ</p> <p>オムレツ</p> <p>バターロール</p> <p>コンソメスープ</p>	<p>提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>ゴーヤチャンプルー</p> <p>さんまのかば焼き</p> <p>ご飯</p> <p>なめこのみそ汁</p>	<p>アメリカの料理 「ガンボスープ」</p> <p>ジャーマンポテト</p> <p>鶏肉の香草パン粉焼き</p> <p>ご飯</p> <p>ガンボスープ</p>	<p>春雨サラダドレッシング</p> <p>いかのカルピソース</p> <p>ご飯</p> <p>中華団子スープ</p>
11	12	13	14	15
<p>なすのみそ炒め</p> <p>ハムカツソース</p> <p>ご飯</p> <p>吉川汁</p>	<p>提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>バナナ</p> <p>パプリカとスッキーのソテー</p> <p>ご飯</p> <p>ポークカレー</p> <p>☆バナナは袋に入れて配ってね。皮は袋に入れて片付けましょう。</p>	<p>静岡県産の郷土料理 「おざく」</p> <p>*7大アレルギー除去献立</p> <p>磯香和え たれ</p> <p>鮭のまろやか焼き</p> <p>ご飯</p> <p>おざく</p>	<p>14</p> <p>スイートポテト</p> <p>揚げシュウマイ2個</p> <p>中華麺</p> <p>タンメン</p>	<p>15</p> <p>*7大アレルギー除去献立</p> <p>炒り豆腐</p> <p>ささみのレモンソース</p> <p>ご飯</p> <p>じゃがいものみそ汁</p>
18	19	20	21	22
<p>敬老の日</p> <p></p>	<p>19</p> <p>サラダドレッシング</p> <p>フランクのケチャップソース</p> <p>コッペパン</p> <p>コーンの豆乳ポタージュ</p>	<p>20</p> <p>スタミナ炒め</p> <p>春巻</p> <p>ご飯</p> <p>中華大根スープ</p>	<p>21</p> <p>石川県の郷土料理 「治部煮」</p> <p>白菜の和え物 ドレッシング</p> <p>厚焼き玉子</p> <p>ご飯</p> <p>治部煮</p>	<p>22</p> <p>枝豆</p> <p>フジッリマカロニのソテー</p> <p>ご飯</p> <p>ハヤシライス</p> <p>☆ハヤシライスはご飯と一緒に盛り付けてね。</p>
25	26	27	28	29
<p>25</p> <p>茎わかめのナムル ドレッシング</p> <p>さばの辛みそ煮</p> <p>ご飯</p> <p>チンゲンサイと豆腐のスープ</p>	<p>26</p> <p>長崎県の郷土料理 「長崎チャー麺」 お彼岸「おはぎ」</p> <p>*7大アレルギー除去献立</p> <p>ココロキゅうり ドレッシング</p> <p>おはぎ</p> <p>お魚ナゲット2個</p> <p>チャー麺</p> <p>長崎チャー麺の具</p> <p>☆チャー麺は、袋の上から優しくずしてから具の中に入れて食べやすいです。</p>	<p>27</p> <p>*7大アレルギー除去献立</p> <p>大豆とひじきの煮物</p> <p>豚肉の香味だれ</p> <p>ご飯</p> <p>干切り野菜のすまし汁</p>	<p>28</p> <p>提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>ふりかけ</p> <p>温野菜ドレッシング</p> <p>フライドチキン2個</p> <p>ご飯</p> <p>かき玉スープ</p>	<p>29</p> <p>お月見献立</p> <p>*7大アレルギー除去献立</p> <p>秋の味覚 ご飯の具</p> <p>うさぎ型照り焼きハンバーグ</p> <p>ご飯</p> <p>団子汁</p> <p>☆秋の味覚ご飯の具は、ご飯と一緒に食べましょう。</p>

30日	梨	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、皮などの食べ残しは小食缶へ戻しましょう。(大食缶には入れません)
31日	パックケチャップ	小袋は入ってきたビニール袋に入れて配膳室に戻しましょう。
12日	バナナ	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、皮や食べ残しはビニール袋に入れたまま小食缶へ戻しましょう。(大食缶には入れません)
14日	スイートポテト	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。
22日	枝豆	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、さやは小食缶へ戻しましょう。(大食缶には入れません)
26日	おはぎ	袋はまとめて配膳室に戻しましょう。
28日	ふりかけ	袋は、入ってきたビニール袋に入れて配膳室に戻しましょう。

