

10月 盛付表 (中学校)

月	火	水	木	金
2 炒めナムル 焼き餃子3個 だれ ご飯 豆腐のチゲ	3 枝豆入りサラダ ドレッシング ご飯 白身魚の バーベキュー ソース ラビオリスープ	4 *7大アレルギー除去献立 春雨サラダ ドレッシング ご飯 いかの カルピソース 中華野菜スープ	5 磯香和え たれ 地粉うどん 鬼まん きのこうどん	6 「かしのじゅんじゅん」は、 滋賀県の郷土料理です。 菊花和え たれ ご飯 コロケ ソース かしの じゅんじゅん
9 スポーツの日 サッカー バドミントン	10 目の愛護デー献立 ブルーベリー ジャム キャロットラペ 山型食パン レバーと ポテトの マリアナソース ジュリエンス スープ	11 鶏肉の スタミナ炒め ご飯 手作り かき揚げ 天つゆ 豚汁	12 提供対応食 卵 乳 卵 乳 りんご カラフル ソテー ご飯 ホワイトカレー ☆ホワイトカレーはご飯と一緒に 盛り付けてね。	13 里芋の そぼろ煮 ご飯 みそカツ みそだれ 野菜のすまし汁
16 *7大アレルギー除去献立 もやしのサラダ ドレッシング ご飯 さばの トマトソース コンソメスープ	17 *7大アレルギー除去献立 小魚パック 切干大根の 煮物 ご飯 鶏肉の唐揚げ 2個 根菜のみそ汁	18 提供対応食 卵 乳 卵 乳 焼きビーフン ご飯 豚肉の 香味ソース 吉川産レタスの 中華玉子スープ	19 海藻サラダ ドレッシング 中華麺 えびシューマイ 2個 たんたん麺	20 ガーリック ソテー ご飯 鮭フライ ソース チキンブロス
23 野菜の ごまみそ炒め ご飯 カレーの 竜田揚げ 県産里芋の すいとん汁	24 提供対応食 卵 乳 卵 乳 フィンランドの伝統料理 ロソリ (ビーツ入りサラダ) ドレッシング フラワーロール ラーティッコ (グラタン) シズコンマッカラケイト (ソーセージのスープ)	25 提供対応食 卵 乳 卵 乳 かんぴょうと 青菜の和え物 ドレッシング ご飯 ほっけの 一夜干し 焼き さつま汁	26 *7大アレルギー除去献立 柿 野菜炒め ご飯 カレーママーポー ☆カレーママーポーはご飯と一緒に 盛り付けてね。	27 *7大アレルギー除去献立 小松菜の オイスターソース 炒め ご飯 鶏肉の 四川ソース 中華大根スープ
30 ココロ きゅうり ドレッシング ご飯 きびなご サクサク揚げ 3匹 肉じゃが	31 ハロウィン献立 提供対応食 卵 乳 卵 乳 ハロウィン デザート 鶏ごぼう ピラフの具 ご飯 ハロウィン ハンバーグの 照り焼きソース 野菜スープ ☆鶏ごぼうピラフの具は、ご飯と一緒に 食べてね。	☆パンの日☆ 10日 山型食パン 24日 フラワーロール	☆麺の日☆ 5日 地粉うどん 19日 中華麺	お皿の種類 平皿 深皿

◆後片付けのしかた

10日	ブルーベリージャム	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	りんご	ビニール手袋は器具といっしょにバットへ、皮や実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)
17日	小魚パック	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。
26日	柿	ビニール手袋は器具といっしょにバットへ、皮や実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	ハロウィンデザート	カップとふたはまとめて、配膳室へ戻しましょう。

