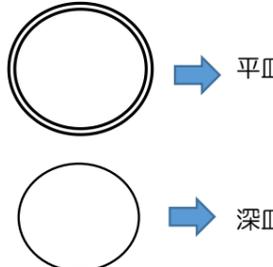
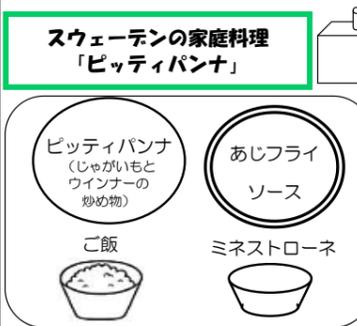
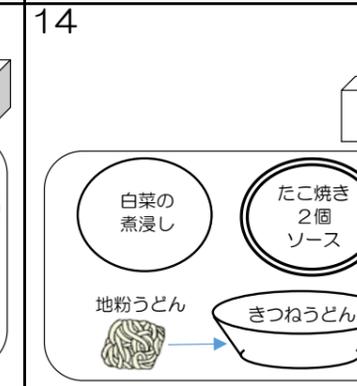
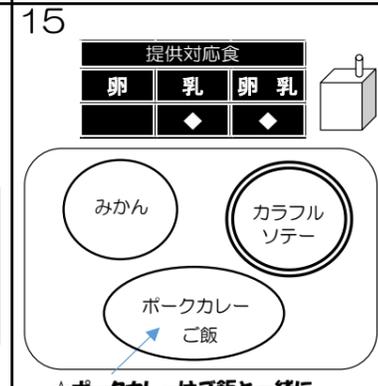


令和5年

12月 盛付表 (中学校)

月	火	水	木	金																
<p>☆パンの日☆</p> <p>8日 フラワーロール</p>	<p>☆麺の日☆</p> <p>14日 地粉うどん</p>	<p>お皿の種類</p> 		<p>1 *7大アレルギー除去献立</p> 																
<p>4</p> <p>スウェーデンの家庭料理「ピッティパンナ」</p> 	<p>5 *7大アレルギー除去献立</p> 	<p>6</p> 	<p>7</p> <p>のりの佃煮</p> 	<p>8</p> <p>提供対応食</p> <table border="1"> <tr><td>卵</td><td>乳</td><td>卵</td><td>乳</td></tr> <tr><td>◆</td><td>◆</td><td>◆</td><td>◆</td></tr> </table> 	卵	乳	卵	乳	◆	◆	◆	◆								
卵	乳	卵	乳																	
◆	◆	◆	◆																	
<p>11</p> <p>提供対応食</p> <table border="1"> <tr><td>卵</td><td>乳</td><td>卵</td><td>乳</td></tr> <tr><td>◆</td><td>◆</td><td>◆</td><td>◆</td></tr> </table> 	卵	乳	卵	乳	◆	◆	◆	◆	<p>12 *7大アレルギー除去献立</p> 	<p>13</p> 	<p>14</p> 	<p>15</p> <p>提供対応食</p> <table border="1"> <tr><td>卵</td><td>乳</td><td>卵</td><td>乳</td></tr> <tr><td>◆</td><td>◆</td><td>◆</td><td>◆</td></tr> </table>  <p>☆ポークカレーはご飯と一緒に盛り付けてね</p>	卵	乳	卵	乳	◆	◆	◆	◆
卵	乳	卵	乳																	
◆	◆	◆	◆																	
卵	乳	卵	乳																	
◆	◆	◆	◆																	
<p>18 *7大アレルギー除去献立</p> 	<p>19</p> <p>提供対応食</p> <table border="1"> <tr><td>卵</td><td>乳</td><td>卵</td><td>乳</td></tr> <tr><td>◆</td><td>◆</td><td>◆</td><td>◆</td></tr> </table> <p>ふりかけ</p>  <p>北海道の料理「どさんこ汁」</p>	卵	乳	卵	乳	◆	◆	◆	◆	<p>20</p> <p>クリスマス献立</p> <p>提供対応食</p> <table border="1"> <tr><td>卵</td><td>乳</td><td>卵</td><td>乳</td></tr> <tr><td>◆</td><td>◆</td><td>◆</td><td>◆</td></tr> </table> <p>クリスマスデザート</p>  <p>☆えびピラフの具は、ご飯と一緒に食べてね。 シエニケイトはフィンランドの料理です</p>	卵	乳	卵	乳	◆	◆	◆	◆	<p>給食の前には</p> <p>ていねいに</p> <p>手を洗いましょう!!</p> 	
卵	乳	卵	乳																	
◆	◆	◆	◆																	
卵	乳	卵	乳																	
◆	◆	◆	◆																	

◆後片付けのしかた

7日	のりの佃煮	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。
15日	みかん	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、皮や食べ残しは、小食缶に入れて戻しましょう。(大食缶には入れない)
19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。
20日	クリスマスデザート	箱やカップなどは、まとめて配膳室へ戻しましょう。

11日(月)に「牛タン入りメンチカツ」を提供します

今年8月に給食センターで開催された「給食フェスタinよしかわ」のご当地グルメ総選挙コーナーで、参加者の方に各県の代表グルメを見て、食べたいものに投票してもらいました。

【投票結果】

- 1位 宮城県 牛タン焼き
- 2位 大阪府 たこ焼き
- 3位 埼玉県 なまず丼

そこで、1位になった牛タン入りのメンチカツを給食で提供します。いつもと違った味わいを楽しんでくださいね。

