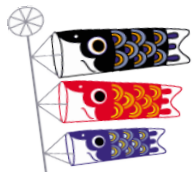


令和6年



5月 盛付表 (中学校)

月	火	水	木	金																
<p>☆パンの日☆</p> <p>1日 コッペパン</p> <p>14日 ナン</p> <p>23日 県産きな粉揚げパン</p>	<p>☆麺の日☆</p> <p>9日 地粉うどん</p> <p>30日 中華麺</p>	<p>1</p> <p>飲むヨーグルト</p> <p>焼きそば</p> <p>豆腐ナゲット 2個</p> <p>コッペパン</p> <p>ミネストローネ</p>	<p>2 こどもの日献立</p> <p>* 8大アレルギー除去献立</p> <p>柏もち</p> <p>さばの塩焼き</p> <p>たけのこご飯の具</p> <p>わかめ入りすまし汁</p> <p>ご飯</p> <p>☆たけのこご飯の具は、ご飯と一緒に盛り付けてね。</p>	<p>3 憲法記念日</p>																
<p>6</p> <p>こどもの日 (5日) の振替休日</p>	<p>7</p> <p>五目豆</p> <p>ハムカツソース</p> <p>ご飯</p> <p>野菜のみそ汁</p>	<p>8</p> <p>吉川産 トマト</p> <p>カラフルソテー</p> <p>ハヤシライス</p> <p>ご飯</p> <p>☆ハヤシライスはご飯と一緒に盛り付けてね。</p>	<p>9</p> <p>もやしの和え物ドレッシング</p> <p>たこ焼き 2個</p> <p>地粉うどん</p> <p>きつねうどん</p>	<p>10</p> <p>野菜炒め</p> <p>鶏肉の唐揚げ 2個</p> <p>ご飯</p> <p>トックスープ</p>																
<p>13</p> <p>ふりかけ</p> <p>温野菜ドレッシング</p> <p>ポークジンジャー</p> <p>ご飯</p> <p>豆乳スープ</p>	<p>14</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>キーマカレー</p> <p>オムレツ</p> <p>ナン</p> <p>コーン入りスープ</p>	卵	乳	卵	乳	◆	◆	◆	◆	<p>15</p> <p>小松菜としめじとわかめの和え物たれ</p> <p>きびなごサクサク揚げ 2匹</p> <p>おかめ丼の具</p> <p>ご飯</p> <p>☆おかめ丼の具は、ご飯と一緒に盛り付けてね。</p>	<p>16</p> <p>春雨サラダドレッシング</p> <p>シュウマイ 3個</p> <p>しょうゆ</p> <p>ご飯</p> <p>チンゲンサイと豆腐のスープ</p>	<p>17</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>ブロッコリーのお浸したれ</p> <p>鶏肉のケチャップねぎ炒め</p> <p>ご飯</p> <p>かき玉みそ汁</p>	卵	乳	卵	乳	◆	◆	◆	◆
卵	乳	卵	乳																	
◆	◆	◆	◆																	
卵	乳	卵	乳																	
◆	◆	◆	◆																	
<p>20</p> <p>ココロきゅうりドレッシング</p> <p>揚げ餃子 3個</p> <p>ご飯</p> <p>中華旨煮</p>	<p>21</p> <p>サラダドレッシング</p> <p>ハンバーグのオニオンソース</p> <p>ご飯</p> <p>ABCスープ</p>	<p>22</p> <p>白菜の煮浸し</p> <p>カツオカツソース</p> <p>ご飯</p> <p>ごまみそ汁</p>	<p>23</p> <p>アスパラガスのソテー</p> <p>焼きフランク</p> <p>県産きな粉揚げパン</p> <p>ジュリエンスープ</p> <p>☆揚げパンはビニール袋に入れて配ってね。</p>	<p>24</p> <p>* 8大アレルギー除去献立</p> <p>生揚げのホイコウロウ</p> <p>いかのカルピソース</p> <p>ご飯</p> <p>中華大根スープ</p>																
<p>27</p> <p>学校行事の振替休日</p>	<p>28</p> <p>炒めナムル</p> <p>鶏肉の韓国ソース</p> <p>ご飯</p> <p>白菜と肉団子のスープ</p>	<p>29</p> <p>* 8大アレルギー除去献立</p> <p>メロン</p> <p>レバーとポテトのマリアソース</p> <p>ご飯</p> <p>ヴァルスケアプサップ (キャベツと大麦のスープ)</p> <p>ヴァルスケアプサップはエストニアの家庭料理です。</p>	<p>30</p> <p>おかひじき入りサラダドレッシング</p> <p>春巻</p> <p>中華麺</p> <p>ホタテ塩ラーメン</p>	<p>31</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>にんじんシリシリ</p> <p>あじのまるやか焼き</p> <p>ご飯</p> <p>もずく汁</p> <p>にんじんシリシリは沖縄県の郷土料理で、もずくは沖縄県でよく採れる、海藻です。</p>	卵	乳	卵	乳	◆	◆	◆	◆								
卵	乳	卵	乳																	
◆	◆	◆	◆																	

◆後片付けのしかた

1日	飲むヨーグルト	容器やストローはまとめて配膳室へ戻しましょう。
2日	柏もち	袋と柏の葉は、まとめて配膳室へ戻しましょう。
13日	ふりかけ	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。
23日	県産きな粉揚げパン	ビニール袋とビニール手袋、紙は大きいビニール袋の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。
29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入れて戻しましょう。(大食缶には入れないでください)

お皿の種類

