

8・9月 盛付表 (中学校)



月	火	水	木	金
	8/30 *7大アレルギー除去献立 野菜かまぼこ ご飯 ビビンバの具 中華野菜スープ ☆ビビンバの具はご飯と一緒に盛り付けてね。	31 *7大アレルギー除去献立 細切り昆布の煮物 鶏肉の唐揚げ2個 ご飯 吉川汁	9/1 磯香和えたれ スイートポテト 地粉うどん カレー南蛮	2 *7大アレルギー除去献立 なすのみそ炒め さばの塩焼き ごはん みぞれ汁
5 豚肉とピーマンの炒め物 春巻 ご飯 春雨スープ	6 もやしのカレーソテー ツナマヨオムレツ ツイストパン ミートボールスープ	7 提供対応食 卵 乳 卵 乳 こんにゃくのそぼろ煮 かぼちゃの天ぷら2個 ご飯 飛鳥汁	8 提供対応食 卵 乳 卵 乳 世界の料理「アメリカ」 オレンジ サーモンのパン粉焼き ご飯 ガンボライス ☆ガンボライスはご飯と一緒に盛り付けてね。	9 お月見献立 *7大アレルギー除去献立 秋の味覚 ご飯の具 うさぎ型 照り焼きハンバーグ ご飯 団子汁
12 チャーシュー豆腐 揚げ餃子 ご飯 中華わかめスープ	13 ココロ きゅうりドレッシング きびなごサクサク揚げ3匹 麦ご飯 ハヤシライス ☆ハヤシライスは麦ご飯と一緒に盛り付けてね。	14 切干大根の炒めなます だし巻き玉子 ご飯 すき焼き風煮	15 ミックスボンチ たこナゲット2個 中華麺 ピリ辛ラーメン	16 ふりかけ 海藻サラダドレッシング ハムカツソース ご飯 白いんげん豆のスープ
19 敬老の日 イラスト: 老人と子供	20 提供対応食 卵 乳 卵 乳 パンネアラビアータ いかの香草焼き フラワーロール 秋のシチュー	21 肉豆腐 豆乳コロックソース ご飯 野菜のみそ汁	22 日本の料理「長崎県」 いちごゼリー ささみのレモンソース チャー麺 長崎チャー麺の具 ☆チャー麺は、袋の上から優しくずしてから具のなかにいれると食べやすいですよ。	23 秋分の日 イラスト: 秋分の日
26 *7大アレルギー除去献立 ラタトゥイユ ポークジンジャー ご飯 チキンブロス	27 梨 シュウマイ2個たれ ご飯 マーボー豆腐	28 中華サラダドレッシング 白身魚の甘酢あん ご飯 ワンタンスープ	29 キャベツの煮浸し アメリカンドッグバック ケチャップ 地粉うどん きのこうどん	30 *7大アレルギー除去献立 ごぼう入り揚げ大豆 鶏肉のねぎ塩焼き ご飯 にと凍り豆腐のみそ汁

1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。
8日	オレンジ	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)
16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。
22日	いちごゼリー	カップとふたはまとめて配膳室へ戻しましょう。
27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)
29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。

