



11月 盛付表 (中学校)



月	火	水	木	金
◆皿の種類◆ ○ → 平皿 ○ → 深皿	1 スライスチーズ スラッピージョー こどもパン 県産オムレツ ポトフ	2 提供対応食 卵 乳 卵 乳 柿 ご飯 ささみの甘辛揚げ 八宝菜	3 文化の日 地球儀と人物のイラスト	4 キャベツの煮浸し ご飯 いかの梅風味揚げ さつま汁
7 磯香和えたれ ご飯 豚肉の彩花みそだれ せんべい汁	8 吉川産レタス入りポテトサラダドレッシング ゆで卵 ご飯 吉川産ねぎ・大根のカレー	9 *7大アレルギー除去献立 和食の日献立 五目豆 ご飯 さばの塩焼き 沢煮椀	10 小松菜のオイスターソース炒め 中華麺 狭山茶入り蒸しパン しょうゆラーメン	11 県民の日献立 ふりかけ ご飯 温野菜のごまよごしだれ ご飯 ゼリーフライソース 吉川産野菜のあんかけ汁
14 県民の日 赤い花の輪飾り	15 カラフルソテー ご飯 照り焼きハンバーグ マカロニスープ	16 ココロ大根ドレッシング ご飯 鶏肉の塩唐揚げ2個 肉じゃが	17 提供対応食 卵 乳 卵 乳 花野菜サラダドレッシング 揚げパン(シュガー) 小松菜と長ねぎのかき玉スープ フランクのケチャップソース 蒸しパン	18 スタミナ炒め ご飯 えびシュウマイ3個 だれ チゲスープ
21 ちくわとれんこんの炒め煮 ご飯 県産里芋のコロッケソース みそ汁	22 キムたくご飯の具 ご飯 鶏肉とカシューナッツの炒め物 中華わかめスープ	23 勤労感謝の日 働く人々のイラスト	24 コーンとスナップえんどうのソテー ご飯 ナゲット2個 蒸し麺 ミートソース	25 *7大アレルギー除去献立 筑前煮 ご飯 豚肉のカルピソース なめこのみそ汁
28 提供対応食 卵 乳 卵 乳 日本の料理「岩手県」 室根りんご ご飯 油麩の卵とじ丼の具 はっと	29 提供対応食 卵 乳 卵 乳 世界の料理「ジョージア」 メクシクリ・カルトピリ(メキシコ風フライドポテト) ソフトフランスパン ソコ・サラティ(きのこサラダ) シュクメルリ(鶏肉のホワイトソース煮)	30 生揚げのチリソース煮 ご飯 春巻 中華野菜スープ	☆パンの日☆ ★1日 こどもパン ★17日 揚げパン(シュガー) ★29日 ソフトフランスパン	

◆後片付けのしかた

1日	スライスチーズ	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。
2日	柿	ビニール手袋は器具といっしょにバットへ、皮や種、食べ残しは小食缶に戻しましょう。
8日	ゆで卵	ビニール袋をクラス1枚配布します。たまごの殻や食べ残しはこのビニール袋に入れてください。最後、ビニール袋は小食缶に入れて返却してください。※食缶類に殻を直接入れることの無いようお願いいたします。
11日	ふりかけ こかぼう 五家宝	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。
17日	揚げパン(シュガー)	ビニール袋とビニール手袋、紙は大きいビニール袋に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。
28日	室根りんご	ビニール手袋は器具といっしょにバットへ、皮や実の食べ残しは小食缶に戻しましょう。

8日 ゆで卵

殻にヒビを入れるときは、平らな硬いところに打ち付けて卵全体にヒビを入れるのがコツです。硬いかどに打ち付けると殻が卵にくいこんでしまいます。