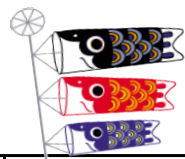


令和5年



# 5月 盛付表 (中学校)

月	火	水	木	金
1 焼きそば 豆腐ナゲット2個 コッペパン ミネストローネ	2 <b>こどもの日献立</b> *7大アレルギー除去献立 柏もち たけのこご飯の具 あじのまろやかみそ焼き ご飯 わかめのすまし汁 ☆たけのこご飯の具は、ご飯と一緒に食べてね。	3 <b>憲法記念日</b> 米俵	4 <b>みどりの日</b> みどりの日	5 <b>こどもの日</b> こどもの日
8 吉川産トマト カラフルソテー ハヤシライス ご飯 ☆ハヤシライスはご飯と一緒に盛り付けてね。	9 提供対応食 卵 乳 卵 乳 春雨サラダドレッシング 豚肉のオイスターソース ご飯 中華かき玉スープ	10 小松菜のけんちゃん かつおフライソース ご飯 ごまみそ汁 けんちゃんは香川県の郷土料理です。	11 鶏肉のスタミナ炒め 焼き餃子2個 たれ ご飯 もやしのスープ	12 *7大アレルギー除去献立 ふりかけ 飲むヨーグルト アスパラガスのソテー レバーとポテトのマリアナスソース ご飯 コンソメスープ
15 ホイコウロウ いかのチリソース ご飯 中華大根スープ	16 もやしのサラダドレッシング 照り焼きハンバーグ ご飯 ABCスープ	17 提供対応食 卵 乳 卵 乳 おかひじきの和え物ドレッシング ハムカツソース ご飯 豚汁	18 ブロッコリーのアーリオオーリオ トマトオムレツ 県産きなこ揚げパン ジュリエンススープ ☆揚げパンはビニール袋に入れて配ってね。	19 *7大アレルギー除去献立 五目豆 さばのみそだれ ご飯 野菜のすまし汁
22 *7大アレルギー除去献立 切干大根の煮物 鶏肉の塩唐揚げ2個 ご飯 みそ汁	23 ココロきゅうりドレッシング 春巻 ご飯 中華旨煮	24 <b>フィリピンの家庭料理</b> マルヤ(揚げバナナ) チキンアドボ(鶏肉のさっぱり煮) ご飯 ニラガ(フィリピン版ポトフ)	25 キャベツのおかか炒め 鶏つくね2個 ご飯 きつね汁	26 提供対応食 卵 乳 卵 乳 海藻サラダドレッシング ししゃもの甘辛揚げ2匹 ご飯 トックスープ
29 提供対応食 卵 乳 卵 乳 にんじんシリシリ 豚肉の香味ソース ご飯 もずく汁 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とれる、海藻です。	30 提供対応食 卵 乳 卵 乳 キーマカレー コロッケソース ナン コーン入りスープ	31 メロン 炒めナムル ご飯 酢豚	☆パンの日☆ 1日 コッペパン 18日 県産きなこ揚げパン 30日 ナン お皿の種類 平皿 深皿	

## ◆後片付けのしかた

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。
12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。
	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。
18日	県産きなこ揚げパン	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。
31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)

