



月	火	水	木	金
	<p>☆パンの日☆</p> <p>7日 ソフトフランスパン</p> <p>20日 こどもパン</p> <p>27日 コッパパン</p>	<p>お皿の種類</p> <p>○ → 平皿</p> <p>○ → 深皿</p>	<p>1</p> <p>県産 しゃくし菜入り炒め物</p> <p>笹かまの磯辺揚げたれ</p> <p>ご飯</p> <p>打ち豆汁</p> <p>「打ち豆汁」は、福井県の郷土料理です。</p>	<p>2</p> <p>*7大アレルゲン除去献立</p> <p>切干大根のソース炒め</p> <p>さばの塩焼き</p> <p>ご飯</p> <p>生揚げのすまし汁</p>
	<p>5</p> <p>かみかみ献立</p> <p>ごまみそ きんぴら</p> <p>いわしの梅風味 かば焼き</p> <p>ご飯</p> <p>県産小麦のすいとん汁</p>	<p>6</p> <p>鶏肉とカシューナッツの炒め物</p> <p>たこナゲット 2個</p> <p>ご飯</p> <p>中華野菜スープ</p>	<p>7</p> <p>★美南小学校給食委員会「私が考えた給食」</p> <p>提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>フレンチサラダ</p> <p>ドレッシング</p> <p>ソーセージのポトフ</p> <p>ソフトフランスパン</p> <p>ホークフリカッセ</p>	<p>8</p> <p>「タコライス」は、沖縄県の料理です。</p> <p>角チーズ</p> <p>ミックスポンチ</p> <p>わかめともやしのスープ</p> <p>タコライスの具</p> <p>ご飯</p> <p>☆ご飯とタコライスの具は一緒に盛り付けてね。</p>
<p>12</p> <p>*7大アレルゲン除去献立</p> <p>ナムル</p> <p>ドレッシング</p> <p>ヤンニョムチキン</p> <p>コーンとチンゲンサイのスープ</p> <p>ご飯</p>	<p>13</p> <p>肉豆腐</p> <p>県産里芋のコロッケ</p> <p>ご飯</p> <p>みそ汁</p>	<p>14</p> <p>提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>ココロギョウリ</p> <p>ドレッシング</p> <p>三角こんにゃくの煮物</p> <p>チキンカレー</p> <p>ご飯</p> <p>☆ご飯とチキンカレーは一緒に盛り付けてね。</p>	<p>15</p> <p>なすの彩花みそ炒め</p> <p>白身魚の甘酢あん</p> <p>ご飯</p> <p>沢煮焼</p>	<p>16</p> <p>焼きビーフン</p> <p>えびシューマイ 3個</p> <p>ご飯</p> <p>チゲスープ</p>
<p>19</p> <p>キャベツの炒め物</p> <p>きびなごサクサク揚げ 3匹</p> <p>ご飯</p> <p>肉じゃが</p>	<p>20</p> <p>もやしのカレーソテー</p> <p>ささみのヴィナグレッツソース</p> <p>こどもパン</p> <p>いなか風スープ</p>	<p>21</p> <p>*7大アレルゲン除去献立</p> <p>豚肉のスタミナ炒め</p> <p>あじのねぎ塩だれ</p> <p>ご飯</p> <p>かみなり汁</p>	<p>22</p> <p>県産もち麦入りサラダ</p> <p>ドレッシング</p> <p>ミートボールの照り焼きソース 2個</p> <p>ご飯</p> <p>ファソラダ</p> <p>「ファソラダ」は、ギリシャの伝統料理です。</p>	<p>23</p> <p>ひじきの炒め煮</p> <p>はんぺん チーズフライソース</p> <p>ご飯</p> <p>のっぺい汁</p>
<p>26</p> <p>*7大アレルゲン除去献立</p> <p>豚肉と小松菜の炒め物</p> <p>いかの韓国ソース</p> <p>ご飯</p> <p>春雨スープ</p>	<p>27</p> <p>ツナのトマトパンネ</p> <p>焼きフランク</p> <p>コッパパン</p> <p>豆乳シチュー</p>	<p>28</p> <p>提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>野菜の和え物</p> <p>ドレッシング</p> <p>鶏肉のしょうが焼き</p> <p>ご飯</p> <p>★食材たっぷりみそ汁</p>	<p>29</p> <p>卵を使っていないパックマヨネーズ</p> <p>★ポテトサラダ</p> <p>★鮭フライソース</p> <p>ご飯</p> <p>コンソメスープ</p>	<p>30</p> <p>すいか</p> <p>春巻</p> <p>ご飯</p> <p>マーボー豆腐</p>

★ は、美南小学校給食委員会のみなさんが考えてくれた「わたしが考えた給食の献立」です。

7日 : 6年生が考えた献立

20日 : ブラジルのヴィナグレッツサラダをソースにアレンジ

28日 : バランスの良い和食の献立

29日 : 多くの児童が献立に取り入れていた料理

◆後片付けのしかた

8日 角チーズ	つつみは、入ってきたビニール袋に入れて配膳室に戻しましょう。
29日 卵を使っていないパックマヨネーズ	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。
30日 すいか	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戻しましょう。