



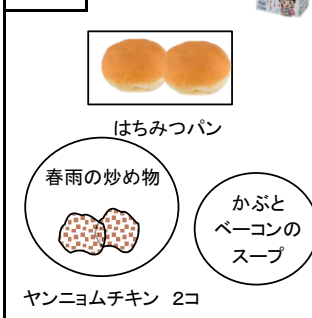

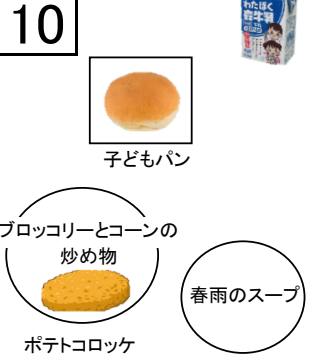




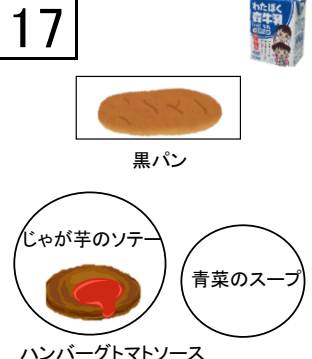

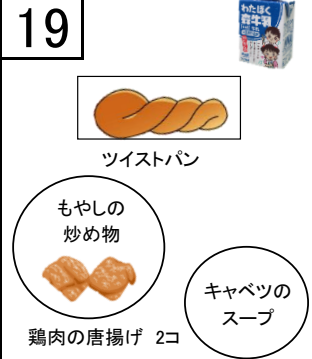



令和6年

12月献立盛り付け表 (西)

給食目標
冬を元気に過ごすために、
1食分の給食をしっかり食べよう

月	火	水	木	金
<p>2 ★</p>  <p>バターロール キャベツのサラダ マカロニグラタン もやしのスープ</p>	<p>3</p>  <p>れんこんと豚肉の炒め物 春巻 2本 ごはん 大わん みそ汁</p>	<p>4</p>  <p>青菜とツナの炒め物 豆腐ナゲット 2コ ゆでうどん 大わん 昆布入りつけうどん</p>	<p>5</p>  <p>りんご 大根と豚肉の煮物 ごはん 大わん みそ汁</p>	<p>6</p>  <p>はちみつパン 春雨の炒め物 かぶとベーコンのスープ ヤンニョムチキン 2コ</p>
<p>9</p>  <p>切り干し大根の煮物 鶏肉のみそだれかけ 2コ ごはん 大わん むらくも汁</p>	<p>10</p>  <p>子どもパン ブロッコリーとコーンの炒め物 春雨のスープ ポテトコロッケ</p>	<p>11</p>  <p>卵の花炒り 焼き魚 ごはん 大わん すまし汁</p>	<p>12 ★</p>  <p>シャキシャキサラダ 福神漬 カレー ごはん 大わん</p>	<p>13</p>  <p>炒り鶏 魚のマヨネーズ焼き ごはん 大わん みそ汁</p>
<p>16 ★</p>  <p>ごま和え あじのかば焼き 2コ ごはん 大わん みそ汁</p>	<p>17</p>  <p>黒パン じゃが芋のソテー 青菜のスープ ハンバーグトマトソース</p>	<p>18 ★</p>  <p>ブロッコリーのサラダ チョコチップマフィン 白菜と肉団子のスープ コーンピラフ 大わん</p>	<p>19</p>  <p>ツイストパン もやしの炒め物 鶏肉の唐揚げ 2コ キャベツのスープ</p>	<p>鋭意準備中</p> 

配膳のポイント

★印の日のサラダや和え物は、食缶の中でドレッシングやタレとあえてから配る。

《ごみ処理》

『給食で出るごみの処理方法』にそって片付けてください。

