


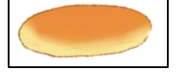







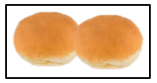
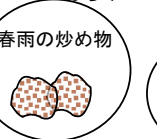













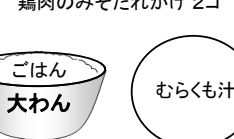





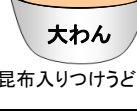
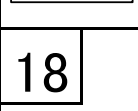

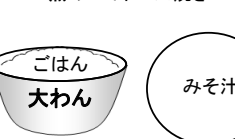



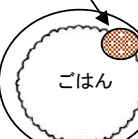




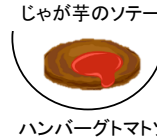
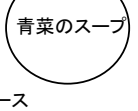

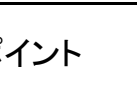
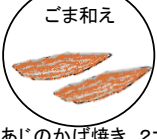
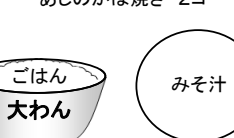








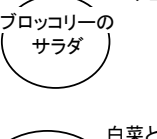






令和6年

12月献立盛り付け表 (東)

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

