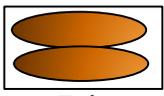
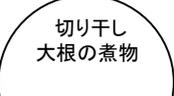
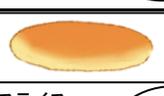


6月 献立盛り付け表

(西)

給食目標 給食前の「手洗い・うがい」を習慣にしよう 

月	火	水	木	金
2  黒パン 青菜とチキンのソテー わかめスープ 魚のトマトソースかけ	3  いんげんの炒め物 鶏肉のみそだれかけ 2コ 大わん せんべい汁 しゃくし菜ごはん	4  スイートポテト 揚げぎょうざ 3コ 中華めん 大わん ちゃんぽん	5  ひじきと野菜の炒め物 アッピーお茶の葉とり天 2コ ごはん 大わん みそ汁	6  コッペパンスライス きりぼしナポリタン レタスとえのきたけのスープ 照り焼きハンバーグ
9  炒り鶏 ゼリーフライ ごはん 大わん のらぼう菜のみそ汁	10  バターコッペ もやしの炒め物 トクのスープ 魚のバジル焼き	11  キャベツのサラダ 福神漬 ごはん カレー 大わん	12  ツイストパン アッピー緑茶ラテゼリー 肉団子の洋風煮込み ごぼうサラダ	13 かがやキッズDAY 
16  りんごジャム 食パン ブロccoliとコーンのソテー じゃがもちスープ 豚肉のイタリアンソースかけ	17  春雨のピリ辛炒め 鶏肉の塩こうじ焼き 2コ 彩の国納豆 ごはん 大わん みそ汁	18 総合体育大会 	19 総合体育大会 	20 総合体育大会 
23  おかか炒め 焼き魚 ごはん 大わん みそ汁	24  子どもパン ヤム・ウンセン 野菜スープ 鶏肉の唐揚げ 2コ	25  チンゲン菜と人参のサラダ ドライカレー ホワイトソース	26  ツイストパン いんげんとウインナのソテー 卵スープ イカのマリネ 2コ	27  切り干し大根の煮物 魚のマヨネーズ焼き ごはん 大わん みそ汁
30  コッペパンスライス ツナマヨ フルーツゼリー シャキ マカロニグラタン シャキサラダ	～彩の国ふるさと学校給食月間～ 郷土料理と地産地消を意識した料理 3日 しゃくし菜ごはん 5日 アッピーお茶の葉とり天 9日 ゼリーフライ、のらぼう菜のみそ汁 12日 アッピー緑茶ラテゼリー 16日 ブロccoliとコーンのソテー 17日 彩の国納豆 今月は、埼玉県や上尾市でとれた食材や埼玉県に伝わる料理などを給食にとり入れて、身近な地域への理解と愛着を深めようとする取り組みを実施しています。			



配膳のポイント

- ★印の日のサラダは、食缶の中でドレッシングとあえてから配る。
- 16日：豚肉のイタリアンソースかけは、お玉で軽く一杯配る。
- 25日：ドライカレーのホワイトソースかけは、ドライカレーにホワイトソースをかけて食べる。

《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。

