

給食献立表

(教室掲示用)

※牛乳は毎日つきます。

月	火	水	木	金
			2(金) ＊ご飯 ＊豚キムチ豆腐 ＊人参ドレッシング サラダ ＊果物(りんご) 	3(土) ＊バターライス ＊チリコンカン ＊ゆで野菜 ＊カルピスゼリー 
5 ＊きのこご飯 ＊ししゃもの南蛮漬け ＊粉ふきいも ＊かきたま汁 	6 ＊照り焼きチキンバーガー ＊イタリアンサラダ ＊パスタ入り野菜スープ 4～5人	7 振替休業日	8 ＊ご飯 ＊鮭のさざれ焼き ＊蒟蒻の味噌ドレサラダ ＊けんちん汁 5～6人	9 ＊中華丼 ＊はるさめスープ ＊ミルクゼリー 6～7人
12 スポーツの日 六中まつり 	13 ＊麻婆めん ＊じゃが芋入りゆで野菜 ＊フルーツの ヨーグルト添え 4 5 × 6～7人	14 ＊ご飯 ＊さばのねぎ味噌焼き ＊ゆで野菜 (ドレッシング添え) ＊呉汁 4 5 × 6～7人	15 ＊ご飯 ＊豆腐のスンドゥブチゲ ＊中華風サラダ 4 5 × 5～6人	16 ＊カレーライス ＊ゆで野菜 ＊果物(柿) 4 5 × 4 + 5 0 × 5～6人
19 ＊はちみつレモン トースト ＊秋野菜の ブラウンシチュー ＊コーン入り ゆで野菜ドレッシング 4 5 × 4～5人	20 ＊ご飯 ＊鮭のマヨネーズ焼き ＊高野豆腐とじゃが芋の 炒め煮 ＊すまし汁(卵入り) 4 5 × 6～7人	21 文化祭	22 ＊ツナ炒飯 ＊ゆで野菜 ＊わんたんスープ 5～6人	23 ＊けんちんうどん ＊にんじんサラダ ＊さつま芋のごまだんご 十三  5～6人
26 ＊さんまのひつまぶし風 ＊大根の浅漬け ＊具だくさんみそ汁  5～6人	27 ＊ご飯 ＊なめたけ ＊鶏肉とじゃが芋の 炒め煮 ＊チーズ入り ゆで野菜ドレッシング 6～7人	28 ＊ご飯 ＊魚のもみじ焼き ＊ツナ入りサラダ ＊味噌かきたま汁 6～7人	29 ＊ミルクパン ＊小松菜と卵の グラタン ＊フレンチサラダ ＊ぶどうゼリー 6～7人	30 ＊チキンみそかつ丼 ＊ゆで野菜(土佐醤油) ＊すまし汁 (豆腐・かぼちゃかまぼこ) 6～7人