

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 	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 	9 *中華丼 *はるさめスープ *ミルクゼリー 
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 	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 	15 *ご飯 *豆腐のスンドゥブチゲ *中華風サラダ 	16 *カレーライス *ゆで野菜 *果物(柿) 45×4+50× 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 45× 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) 45× 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