



6月 盛り付け表



福生市学校給食センター
TEL 042-551-8351

月	火	水	木	金
5月31日 4日~9日は 歯と口の健康週間 かみかみメニュー よく噛んで食べよう 歯を強くする食材を 使用したメニュー				
2 【牛乳の日】 東京牛乳 コールスロー サラダ スペイン風 オムレツ コーン ピラフ じゃが芋と小松菜の ミルクスープ	3 きゅうりの 中華漬け 回鍋肉 ご飯 中華風もずく スープ	4 きなこ じゃがいも 揚げ 紙 ナフキン かみかみ サラダ メーブルきなこ 揚げパン ワンタン スープ	5 ごぼう、いか 肉じゃが いかの かりんとうがらめ ご飯 鶏ごぼう汁	6 根菜 飲むヨーグルト 海藻サラダ すいか ひよこ豆と根菜の ドライカレー
9 豆腐 さくらんぼ (2粒) 春雨の 中華サラダ 種が入って いるよ ご飯 麻婆豆腐	10 【入梅】 あじさい ゼリー いわしの さんが焼き かりかり梅 ご飯 けんちん汁	11 フルーツ 杏仁豆腐 チーズポテト 五目あんかけ麺	12 ツナサラダ チキンカレーライス	13 めばるの 甘辛あんかけ こんにゃく サラダ ラッキー にんじん 「ききょう」 ご飯 豚汁
16 きすの から揚げ(2枚) 切り干し大根の 炒り煮 ご飯 なめこ汁	17 鶏肉の マッシュ ポテト焼き ダイスサラダ ご飯 ミネストローネ	18 飲むヨーグルト (ストロベリー) ひき肉と大豆の トマト煮 にんじんサラダ 胚芽食パン アスパラの クリームスープ	19 【長崎県の料理】 浦上そば きびなごの カレー揚げ ご飯 ヒカド	20 フルーツ白玉 春雨入り 中華野菜炒め キムチ チャーハン 中華風 卵スープ
23 小松菜と もやしの 塩昆布和え 大豆と じゃこの 揚げがらめ ご飯 肉豆腐	24 枝豆とひじき のサラダ 鯡の南蛮漬け ご飯 じゃが芋と 玉ねぎの味噌汁	25 冷凍みかん ポテトサラダ ツナおろしスパゲッティ (刻みのり)	26 わかめと豆腐の 卵スープ フローズン ヨーグルト ピビンバ	27 【地場野菜の日】 じゃが芋の そばろ煮 ししゃもの さざれ焼き (2本) ご飯 沢煮焼
30 タンドリー チキン ひよこ豆の サラダ ご飯 コーン ポタージュ	牛乳は6・18日以外毎日付きます ご飯茶碗 汁椀 大皿 小皿 カレー皿			今月の福生市の 地場野菜 じゃが芋 にんじん だいこん たまねぎ 9月 骨が多い魚にはこの マークがついているよ。 気をつけて食べよう。