



7月 盛り付け表



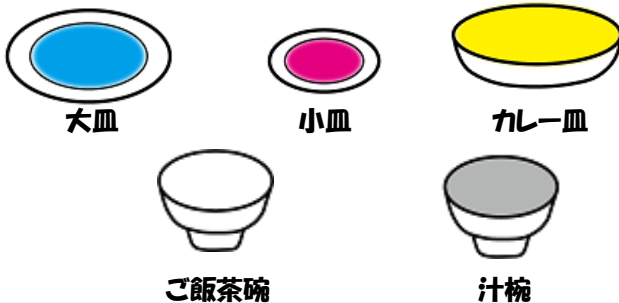
福生市学校給食センター

TEL 042-551-8351

中学校用

月	火	水	木	金
<p>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。</p>	<p>よくかんで食べよう</p> <p>【七夕】</p> <p>11 和食文化を伝えよう</p>	<p>1</p> <p>紙ナプキン</p> <p>にんじんサラダ</p> <p>きなこ揚げパン</p> <p>ポークビーンズ</p>	<p>2</p> <p>【半夏生】 【地場野菜の日】</p> <p>小松菜とえのきののり和え(刻みのり)</p> <p>さばの香味焼き</p> <p>たご飯</p> <p>夏野菜のみそ汁</p> <p>9 和食文化を伝えよう</p> <p>11 和食文化を伝えよう</p>	<p>3</p> <p>飲むヨーグルト(180ml)</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>いわしハンバーグ</p> <p>ご飯</p> <p>鶏ごぼう汁</p>
<p>6</p> <p>ヤンニョムチキン</p> <p>じゃこサラダ</p> <p>ご飯</p> <p>わかめスープ</p>	<p>7</p> <p>七夕デザート</p> <p>星のサラダ</p> <p>いかの甘酢あんかけ</p> <p>とうもろこしご飯</p> <p>七夕汁</p> <p>色々な花たちのきゅうりがはいつているよ</p>	<p>8</p> <p>コーヒーミルク</p> <p>冷凍みかん</p> <p>ダイスサラダ</p> <p>ナスとトマトのスパゲッティ</p>	<p>9</p> <p>【メキシコの料理】</p> <p>ミックスゼリーポンチ</p> <p>ベスカド・フリート・コン・サルサ(魚料理)</p> <p>メキシカンライス</p> <p>カルド・デ・ポヨ(スープ)</p>	<p>10</p> <p>小松菜ともやし塩昆布和え</p> <p>さめのフライ</p> <p>ご飯</p> <p>冬瓜と卵のスープ</p>
<p>13</p> <p>マセドアンサラダ</p> <p>りんごゼリー</p> <p>ハヤシライス</p>	<p>14</p> <p>こんにゃくサラダ</p> <p>冷凍みかん</p> <p>ご飯</p> <p>夏野菜麻婆</p>	<p>15</p> <p>飲むヨーグルト(ストロベリー)</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>鶏肉のマッシュポテト焼き</p> <p>はちみつ食パン</p> <p>コーンシチュー</p>	<p>16</p> <p>【土用の丑】</p> <p>ゴーヤチャンプル</p> <p>あじの蒲焼き</p> <p>梅ちりご飯</p> <p>じゃが芋と玉ねぎのみそ汁</p> <p>11 和食文化を伝えよう</p>	<p>17</p> <p>終業式</p> <p>ラッキーにんじん「ほし」</p>

牛乳は3、8、15日以外毎日付きます



★☆☆☆☆

今月の福生市の地場野菜

- じゃが芋
- きゅうり
- たまねぎ
- にんじん
- だいこん

9 和食文化を伝えよう