

12月10日変更



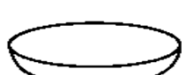
# 12月 盛り付け表



福生市学校給食センター  
TEL 042-551-8351

月	火	水	木	金
<p>1</p> <p>豚汁</p> <p>小松菜ともやしの おひたし (糸削り節)</p> <p>鯖の香味焼き</p> <p>ご飯</p>	<p>2</p> <p>ぶどうゼリー</p> <p>海藻入り大根 サラダ</p> <p>ご飯</p> <p>麻婆豆腐</p>	<p>3</p> <p>白玉入り 卵スープ</p> <p>紙ナプキン</p> <p>きなこ揚げパン</p> <p>チンゲン菜と ハムのサラダ</p>	<p>4</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>花みかん</p> <p>トレーに そのまま置く</p> <p>ハヤシライス</p>	<p>5</p> <p>【大雪】</p> <p>おでん</p> <p>11 冬野菜のゆずか 和え</p> <p>鰹のカレー パン粉焼き</p> <p>茶飯</p>
<p>8</p> <p>【有機農業の日】</p> <p>さつま汁</p> <p>りんご</p> <p>豚肉の生姜炒め</p> <p>ご飯</p>	<p>9</p> <p>ごまキムチ スープ</p> <p>ヨーグルト</p> <p>酢鶏</p> <p>ご飯</p>	<p>10</p> <p>飲むヨーグルト</p> <p>マセドアン サラダ</p> <p>花みかん</p> <p>トレーに そのまま置く</p> <p>トマトクリームスパゲッティ</p>	<p>11</p> <p>沢煮碗</p> <p>炒り豆腐</p> <p>めばるの甘辛 あんかけ</p> <p>ご飯</p>	<p>12</p> <p>コーン ポタージュ</p> <p>キャベツと ブロッコリーのサラダ</p> <p>カップ オムレツ</p> <p>チキンライス</p>
<p>15</p> <p>大根と厚揚げの 味噌汁</p> <p>肉じゃが</p> <p>鯖の甘酢 あんかけ</p> <p>ご飯</p>	<p>16</p> <p>【タイの料理】</p> <p>ゲーンジュード ウンセン</p> <p>花みかん</p> <p>トレーに そのまま置く</p> <p>ガバオライス</p>	<p>17</p> <p>フルーツ ヨーグルト</p> <p>五目あんかけ麺</p> <p>コーンポテト</p>	<p>18</p> <p>のっぺい汁</p> <p>ひじきとツナの 和え物</p> <p>さんが焼き</p> <p>ご飯</p>	<p>19</p> <p>【滋賀県の料理】 【地場野菜の日】</p> <p>11 打ち豆汁</p> <p>かしわの じゅんじゅん</p> <p>わかさぎの から揚げ</p> <p>ご飯</p>
<p>22</p> <p>【冬至】</p> <p>冬至の味噌汁</p> <p>小松菜とえのきの のり和え (炙みのり)</p> <p>ぶりじゃが芋の 揚げからめゆず風味</p> <p>ご飯</p>	<p>23</p> <p>花みかん</p> <p>トレーに そのまま置く</p> <p>にんじん サラダ</p> <p>冬野菜のカレーライス</p>	<p>24</p> <p>飲むヨーグルト</p> <p>クリスマス デザート</p> <p>ABC野菜スープ</p> <p>チーズソース</p> <p>ゆでキャベツ</p> <p>フランスパン</p> <p>ウィンナー トマトソース</p> <p>マルゲリータ風 福生ドッグ</p>	<p>25</p> <p>ラッキー にんじん 「ほし」</p> <p>しょうぎょうしき 終業式</p> <p>パンにキャベツと ウィンナー・チーズ ソースをはさんで 食べましょう。</p>	<p>26</p>

牛乳は10日と24日以外毎日付きます



紙の平皿



汁椀



紙スプーン

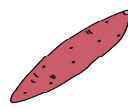
紙皿にはたくさんの料理がのります  
なるべく端に寄せて盛り付けましょう



## 今月の福生市の 地場野菜



- ・さつま芋
- ・はくさい
- ・長ねぎ
- ・にんじん
- ・だいこん



ほねがおいしいかなには  
このマークがついている  
よ。きをつけてたべよう。



よく  
かんで  
たべよう

