

令和2年6月分 こんだてよてい表3



献立名				力や熱になる 黄(ぎ)	血や肉をつくる 赤(あか)	体の調子をよくする 緑(みどり)
日	曜日	主食	牛乳			
22	月	こどもパン スパゲティナポリタン		子どもパン スパゲティ オリーブ油 バター	牛乳 ベーコン 粉チーズ	玉ねぎ 人参 ピーマン
23	火	みそそばごはん		米 バター 砂糖	鶏肉 豚肉 みそ 牛乳	玉ねぎ 人参
24	水	カレーピラフ		米 なたね油 バター	鶏肉 牛乳	玉ねぎ 人参 ピーマン コーン
25	木	こぎつねごはん		米 なたね油 砂糖	油揚げ 鶏肉 牛乳	人参 干しいたけ さやえんどう
26	金	<small>ちゅうか</small> 中華そばごはん		米 なたね油 砂糖 ごま油	豚肉 みそ 牛乳	にんにく 根生姜 干しいたけ 人参 たけのこ 小松菜
29	月	こどもパン や 焼きそば		子どもパン 蒸し中華めん なたね油	牛乳 豚肉 青のり	キャベツ もやし 人参 玉ねぎ
30	火	<small>しおかぜ</small> 潮風ごはん <small>さいきょうや</small> さわらの西京焼き		米 白ごま 砂糖 でん粉 米粉 なたね油	刻み昆布 ちりめんじゃこ 牛乳 さわら	白滝

※都合により献立を変更することがあります。

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、
6月22日(月)から26日(金)までは、配膳を
伴わない献立で、先週と同じく給食室で調理
したものをパック詰めいたします。少し作業が慣
れてきたので、先週のごはんより具の多いごはん
やスパゲティを作ります。



29日(月)からは、少しずつ配膳する献立を
予定しています。