

# 6月給食盛り付け表

月	火	水	木	金
<b>3</b> 卵と野菜の炒めもの  りんごコンポート 麦入りゆかりごはん 白身魚の団子汁	<b>4</b> ぶくらぎの黒酢炒め  ごはん 冬瓜とはるさめスープ	<b>5</b>  カレーライス フルーツ杏仁	<b>6</b> 赤魚のネギ味噌焼き  ごはん 肉じゃが	<b>7</b> 豚肉の生姜焼き  ごはん 根菜みそ汁
<b>10</b> 豆あじの南蛮漬け  ごはん あさりと厚揚げの中華煮	<b>11</b>  ごはん けんちん汁	<b>12</b> タンドリーチキン  ごはん 豆のミネストローネ	<b>13</b> さばのたつた揚げ  ごはん みそ汁	<b>14</b> 焼き肉いため  ごはん たまごわかめのスープ
<b>17</b> 春巻き  ごはん コーンスープ	<b>18</b>  <b>代休のため 給食なし</b>	<b>19</b> マカロニグラタン  ごはん コンソメジュリアン	<b>20</b> 大豆と煮干のごまからめ  ごはん 卵とじ	<b>21</b> さわらの味噌マヨ焼き  ごはん 肉うどん
<b>24</b> トマトソースハンバーグ  ごはん レタスのスープ	<b>25</b> えびと大豆のチリソース  ごはん ワンタンスープ	<b>26</b> オムレツ  ごはん クリームスープ	<b>27</b> 鶏のからあげ  ごはん 沢煮椀	<b>28</b> 鮭の塩こうじ焼き  ごはん みそ汁

## \* 6月の給食目標 \*

# じょうぶな骨や歯をつくろう

歯をじょうぶにしてくれる、  
かみごたえのある  
『カミカミメニュー』も  
意識して食べましょう！



**10日(月)～14日(金)**  
 までの1週間、残食調査をします。  
 いつもと返し方が異なるので、注意しましょう。  
 皆さんに必要な栄養がどれだけ摂れているかをみるために行います。なるべく残さないように食べましょう☆