

令和7年度

10月給食盛り付け表(中学校)

能美市学校給食センター

月	火	水	木	金
		<p>1 キャベツのウスターソテー チーズ(2こ) トンカツ ミルクロール お豆のスープ煮</p>	<p>2 たくあん和え さばの竜田揚げ ごはん わかめ麦ごはん 鶏すき</p>	<p>3 お月見ゼリー まいたけ入り親子丼 ごはん 白ごはん めった汁</p>
6 白菜のおひたし ぶりの照り焼き ごはん 白ごはん 鶏ごぼう汁	7 もやしのごま酢和え とび魚フライ(2個) ごはん 白ごはん 八宝菜	<p>8 小松菜ソテー エビカツ ミルクロール クリームスープ</p>	<p>9 図書給食 ビーフカレーライス 麦ごはん キャロットサラダ</p>	<p>10 大豆とひじきの煮物 だし巻き玉子 ごはん 白ごはん 肉じゃが</p>
13	14 もやし炒め ヤンニョムチキン ごはん 白ごはん コーンかきたまスープ	<p>15 図書給食 ますのマリネ ミルクロール かぼちゃのシチュー</p>	<p>16 塩こんぶ和え 春巻き ごはん 白ごはん 大豆と厚揚げのカレー煮</p>	<p>17 りんご 豚肉のレモンジンジャー炒め ごはん 白ごはん とり野菜汁</p>
20 かぶの甘酢和え かつおごま ふりかけ 鶏肉のから揚げ ごはん 白ごはん にらのスープ	21 にんじんとツナのシリシリ 日により 献立 豚肉のいちじくソースかけ ごはん 白ごはん 豆乳みそ汁	<p>22 豚肉と野菜のケチャップからめ 米粉パン あさりのミルクスープ</p>	<p>23 大学いも 鶏そぼろとごぼうのちらしずし すし飯 すしごはん なめこ汁</p>	<p>24 はりはり漬け 豆乳パンナコッタ(はちみつレモン) 子持ちししゃもフライ(2個) ごはん 白ごはん 高野どうふの卵とじ</p>
27 ブロッコリーのおかか和え やさいシューまい(3個) ごはん 白ごはん ちゃんこうどん	28 大豆と小魚のごまからめ ごはん 白ごはん じゃが芋のピリ辛煮	<p>29 たまごと野菜のソテー 図書給食 さわらのマスタード焼き ミルクロール ポークシチュー</p>	<p>30 図書給食 かぼちゃマフィン 豚肉のチンジャオロース ごはん 白ごはん 春雨スープ</p>	<p>31 海そうサラダ 図書給食 ハンバーグトマトソース ごはん 白ごはん マカロニスープ</p>