


# 給食配膳表 2021 (2・3年生用)

 <p>身支度を 整えましょう</p> <p>給食当番 エプロン マスク 三角巾 (バンダナ)</p> <p>今月の目標→学校給食を知ろう。</p>		<p>8日(木)</p> <p>ちくわの磯辺揚げ MILK 牛乳 小松菜の煮びたし ごはん にゅうめん 料理を知ろう (にゅうめん)</p>		<p>9日(金)</p> <p>入学式 おさかなソーセージ パン スパゲティ ナポリタン 食品を知ろう (スパゲティ)</p>					
		<p>12日(月)</p> <p>おさかなナゲット のりつくだに ゆかり和え ごはん ジャガイモのみそ汁 和食の組み合わせを知ろう (ごはんのみそ汁)</p>		<p>13日(火)</p> <p>はりはり漬け プルー ンヨーグルト カレーライス(麦ごはん) 食品を知ろう (ヨーグルト)</p>		<p>14日(水)</p> <p>鶏肉の塩麴唐揚げ ナムル ごはん 肉団子のスープ 料理を知ろう (ナムル)</p>		<p>15日(木)</p> <p>卵焼き 手作りふりかけ ごはん 肉じゃが 食品を知ろう (ひじき)</p>	
<p>19日(月)</p> <p>めばるの竜田揚げ 菜の花のごま和え ごはん 若竹汁 季節を味わおう (たけのこ・めばる)</p>		<p>20日(火)</p> <p>ミニフ ィッシュ ビビンバ ごはん 春雨スープ 料理を知ろう (ビビンバ)</p>		<p>21日(水)</p> <p>イワシの梅煮 昆布和え ごはん 関東煮 地場産物を食べよう (大和まな)</p>		<p>22日(木)</p> <p>ソースカツ 千切りキャベツ ごはん 豆腐のみそ汁 食品を知ろう (豆腐)</p>		<p>23日(金)</p> <p>ほうれん草とコーンのソテー いちご ジャム オムレツ パン ポークビーンズ 料理を知ろう (ポークビーンズ)</p>	
<p>26日(月)</p> <p>コロッケ 切り干し大根の含め煮 ごはん たぬき汁 料理を知ろう (たぬき汁)</p>		<p>27日(火)</p> <p>ステ ィック チーズ 野菜炒め ハヤシライス(麦ごはん) 食品を知ろう (チーズ)</p>		<p>28日(水)</p> <p>鮭の塩焼き ぼんず和え ごはん 大豆の磯煮 料理の用語を知ろう (まごはやさしい)</p>		<p>29日(木)</p> <p>昭和の日 おさかなソーセージ パン スパゲティ ナポリタン 食品を知ろう (スパゲティ)</p>		<p>30日(金)</p> <p>フルーツヨーグルト パン スパゲティ ナポリタン 食品を知ろう (スパゲティ)</p>	