

	<b>1日(火)</b> ドライカレー プルーン ヨーグルト ごはんにのせて食べよう 麦ごはん レタスとトマトとたまごのスープ 南中校区の地場産物を食べよう(トマト)	<b>2日(水)</b> はるまき あさりの佃煮 ごはん 八宝菜 外国の料理を知ろう(八宝菜)	<b>3日(木)</b> 鮭の塩焼き ゆかり和え ごはん 大豆のみそ煮 食品を知ろう(大豆)	<b>4日(金)</b> ミントマト かぼちゃ挽肉フライ パン コンソメスープ 食品を知ろう(ミニトマト)
	<b>7日(月)</b> 白身魚フライ にんじんのツナ炒め ごはん キャベツのみそ汁 和食の組み合わせを知ろう(ごはんのみそ汁)	<b>8日(火)</b> 肉みそひじき ごはんにのせて食べよう 麦ごはん にらたまスープ 食品を知ろう(にら)	<b>9日(水)</b> いわしの梅煮 昆布和え ごはん 肉じゃが 伝統食品を知ろう(梅)	<b>10日(木)</b> 鶏肉の唐揚げ ぼんず和え ごはん みそにゆうめん 地場産物を食べよう(そうめんのふし)
<b>14日(月)</b> いかの香味揚げ しめじ和え ごはん じゃがいものみそ汁 地場産物を知ろう(しめじ)	<b>15日(火)</b> はりはり漬け 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)	<b>16日(水)</b> じゃこピーマン ごはん 大豆の磯煮 食品を知ろう(たまご)	<b>17日(木)</b> とびうおフライ 小松菜とえのきの煮浸し ごはん 豚汁 旬の食品を食べよう(とびうお)	<b>18日(金)</b> フルーツポンチ なすとズッキーニのミートスパゲティ 食育の日 地域の野菜を食べよう(天理市産のなす・ズッキーニ)
<b>21日(月)</b> 竹輪の磯辺揚げ 切干大根の炒め物 ごはん 鶏とじゃがいもの煮物 食品を知ろう(切干大根)	<b>22日(火)</b> 蒸し焼売 たたききゅうり 麦ごはん ホイコーロウ 旬の食品を食べよう(きゅうり)	<b>23日(水)</b> 豚肉の照り煮 にんじんしりしり ごはん もずくスープ 歴史を知ろう(沖縄料理)	<b>24日(木)</b> 和風ハンバーグ ちりめんキャベツ ごはん とうふのみそ汁 食品を知ろう(豆腐)	<b>25日(金)</b> ほうれん草とコーンのソテー オムレツ パン ミネストローネ 外国の料理を知ろう(ミネストローネ)
<b>28日(月)</b> あじフライ 小松菜のそばろ炒め ごはん わかめのみそ汁 食品を知ろう(わかめ)	<b>29日(火)</b> キムチ丼の具 ごはんにのせて食べよう お魚ソーセージ 麦ごはん 春雨スープ 食品を知ろう(春雨)	<b>30日(水)</b> <b>期末テスト</b> 		
<b>給食配膳表 2021</b> 今月の目標 食事のマナーについて考えよう 				