

月	火	水	木	金	
<p>6月分の給食申し込みの受付日は 5月13日(月) 14日(火)です。</p> <p>写真は献立のイメージですので、実際とは異なります。材料入荷の都合により、内容を多少変更することがあります。 食材の詳細についてご質問などがありましたら、中学校給食係までお問い合わせ下さい。(0721-69-4919)</p>		<p>第一中学校 生徒献立 24日</p> <p>ご飯・豚汁 なすとピーマンのみそ炒め 青菜のごま和え すもも 味付のり</p> <p>献立のアピールポイント! 旬の食材を2つ使っています。 豚汁で体をあたためる。</p>			<p>「バランスの良い献立を立てよう」という1年生の家庭科の授業で第一中学校74期生の生徒が考案した献立です。選考の結果この献立が学校代表として選ばれました。</p> <p>旬の食材のなすやすももを取り入れて、バランスよく考えられていますね。</p>

3	1年	2年	3年	4	1年	2年	3年	5	1年	2年	3年	6	1年	2年	3年	7	1年	2年	3年			
<p>ごはん 鱈の薬味ソース マーラーカオ</p> <p>とうがん 冬瓜の中華煮 ナムル</p>				<p>しょうがごはん 豚肉の塩焼 切干し大根の和え物</p> <p>すまし汁 儀助煮</p>				<p>ごはん ミートボールのトマトソース 海藻サラダ</p> <p>コンソメスープ レモンゼリー</p>				<p>ごはん 油淋鶏</p> <p>春雨スープ 中華和え</p>				<p>カレーライス カリカリペーコンサラダ</p> <p>フルーツゼリー</p>						
<p>炊き込みごはん 焼きししゃも みたらし団子</p> <p>豆腐のすまし汁 和え物</p>				<p>ごはん ホイコーロー</p> <p>もずくスープ 中華サラダ</p>				<p>牛丼 おなか和え</p> <p>ちくわの磯辺揚げ カラフルゼリー</p>				<p>ごはん ポークチャップ ドレッシングサラダ</p> <p>ペイザンヌスープ ヨーグルト</p>				<p>ごはん 鮭の焼き漬け ずいきの酢のもの</p> <p>筑前煮</p>						
<p>つけ麺 太刀魚のしょうがあん パンサンスー</p>				<p>玄米入りごはん 鶏肉の照り焼き アセロラゼリー</p> <p>磯煮 香味和え</p>				<p>ごはん アヒージョ 米粉マカロニサラダ</p> <p>ジュリエンヌスープ パインアップル</p>				<p>ごはん 豚肉のオイスターソース炒め 中華和え</p> <p>わかめスープ 枝豆</p>				<p>カイザーロール カートツフェルズツペ 焼きフルト</p> <p>りんごジャム ザワークラフト</p> <p>開国国リレー</p>						
<p>ごはん なすとピーマンのみそ炒め 青菜のごま和え すもも</p> <p>豚汁 味付のり</p> <p>生徒献立</p>				<p>米粉のハヤシライス かぼちゃのマリネ ナタ・デ・ココフルーツ</p>				<p>ごはん 鯖の塩焼き 梨</p> <p>沢煮椀 煮浸し</p>				<p>玄米入りごはん テジブルコギ ナムル</p> <p>中華スープ</p>				<p>ごはん 秋刀魚のしょうゆ煮 みぞれ和え</p> <p>みそ汁 水無月</p> <p>アルミカップから外して食べてね</p>						