盛り付け表

【給食目標】

暑さに負けない

食事をしよう

7日（月）は七夕献立です

1 火	にんじんの きんぴら 魚の香味焼き ごはん みそ汁	牛乳	2 水	ヨーグルト 野菜いため 黒パン チキンビーンズ	牛乳	3 木	魚と大豆の カリカリあげ ごはん もずく汁	牛乳	4 金
スタミナ丼 麦ごはん ワンタンスープ	牛乳	7 月	魚のたつたあげ 七夕 いなりちらし 天の川汁	牛乳	8 火	ドレッシング ボイルサラダ 麦ごはん 夏野菜カレー	牛乳250	9 水	とうもろこし フライドチキン 子どもパン ポテトスープ
牛乳	10 木	ふりかけ 魚のごまあげ ごはん みそ汁	牛乳	11 金	かぼちゃの チーズ焼き はちみつパン 米粉マカロニの スープ	牛乳	14 月	ソース アジフライ ごはん 肉じゃが	牛乳250
15 火	ローストチキン パインパン 米粉のポタージュ	牛乳	16 水	魚の ねぎだれがけ わかめごはん 春雨スープ	牛乳	17 木	みかんゼリー とり肉の コーンフレーク焼き ツイストパン ミネストローネ	牛乳	

≪和光市の農産物≫

たまねぎ

とうもろこし

和光市立第三中学校