

日

火

水

木

金



給食目標『協力して給食の準備をしよう』

はいぜんず ただ はいぜん ばしょ あらわ きゅうしょくとうばん かなら かくにん
 配膳図は正しく配膳するために、おかずの場所を表したものです。給食当番は必ず確認して
 から盛り付けましょう。当番以外の人も、お皿の位置を確認しましょう。『今月の給食目標』
 や三重県・いなべ市産の食材を使った『みえ地物一番給食の日』、いなべ市産の野菜を使っ
 た『いなべ市産野菜の日』も登場します！下のイラストをチェックしてください。 ↓



『いなべ市産食材の日』 『みえ地物一番給食の日』



こんねんど
 今年度から
 みえけんさん せいじゅう
 三重県産の生乳を
 使用した、
 「低温殺菌牛乳」
 に変わります。



10 カレーライスのご

13 おいおいデザート

さけそばろどんのご

14

1・2ねん 1こ ほか 2こ

チョコレギ やき サラダ ぎょうざ

ジャーチャン どうふ

15

チリコン ハッシュド カン ポテト

コンソメ スープ

こくとうパン

16

きりばし だいこん いわしの のにももの うめに

しんたまねぎのみそしる

17

ちぐさ たまごやき あえ

なめし にく じゃが

20

はっこうにゅう

ビビンバどんのご

わかめ スープ

21

のりあえ かつおフライ

わかたけ じる

22

コーン チキン ソテー ハンバーグ

ミルクパン はるやさいの スープ

23

たけのこの いため さいばの カレーやき

しんじゃがのみそしる

24

しょうがやきどんのご

ぐだくさん みそしる

27

いなべしさんしょくざいのひ

こんぶ ささみの あえ レモンあげ

だいこんのみそしる

28

ひじきの めばるの あえもの しおこうじやき

けんちん じる

29

昭和の日

しょうわのひ

30

マーボーどんのご

ナムル

ちさん ちしょう

地産地消: じもとのしょくざいを じもとでしようひすること

いなべしさんのしょくざい
 こめ、たまご、ぶたにく、たまご、しょうが
 みえけんさんのしょくざい
 ぎゅうにゅう、わかめ、しいたけ、
 アスパラガス、こまつな、だいこん、
 しろねぎ、ほうれんそう