

【6年生登校・6年担任の先生へ】
6年生は、量・内容の調整をしているので、この図のとおりではありません。小学校へ送付している6年生登校用献立表を確認し、配膳時にご注意ください。



6月のこんだて(盛り付け方)



中学校給食配食図：こんだてだより

2024. 6 学校給食課

4日(火) ・～ あじのさんが焼き ～・

さんが焼きとは、あじやいわしのたたき身に、ねぎ、しょうが、みそを混ぜ合わせたものを貝がらに詰め、青じそをのせて直火で焼く、千葉県海岸線で昔から作られている代表的な郷土料理です。最初は、漁師さんが船の上で作った料理(なめろう)を、山へ行くときに貝がらに詰め、山小屋で焼いて食べたので「山家(さんが)焼き」と、呼ばれるようになったそうです。



なめろう



盛り付けの注意事項とコツ

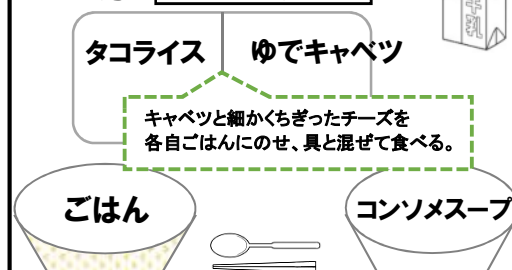
○「汁物より少なめ」表示のある煮物等は、普段の汁物の約3/4程度の量(160ml程度)になるように盛り付けましょう。
○皿に盛るおかずも献立により量や個数がちがいます。()で1人の個数が決まっているもの以外は、40人学級なら、食缶内をまず4等分し、その1つを10人分に分けると、均等に盛り付けやすくなります。(目安を記載しているものもあります。)

6月4日～10日は
歯と口の健康週間です。
食事のときは、
よく噛むことを心がけましょう。

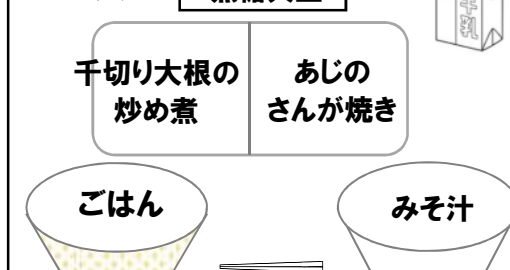
「かみかみ献立」として4日に
「黒糖大豆」が登場します。



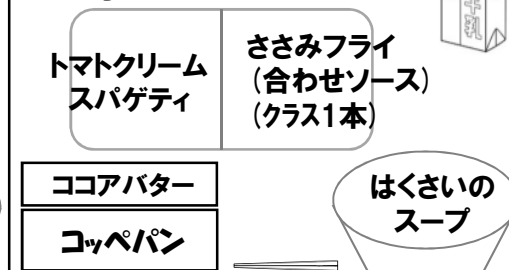
3日(月) スライスチーズ



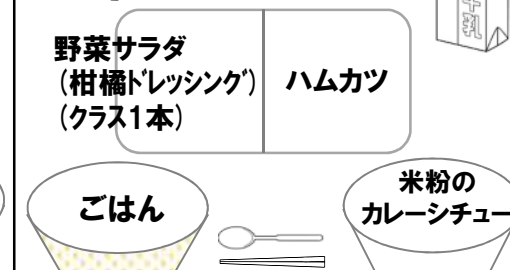
4日(火) 黒糖大豆



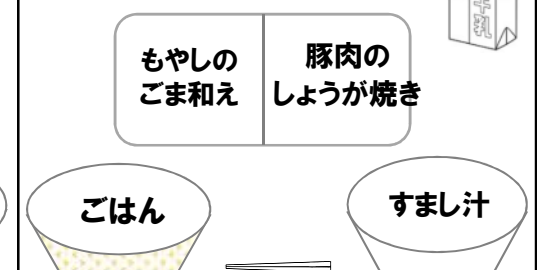
5日(水)



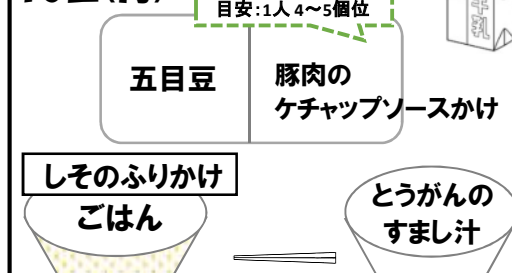
6日(木)



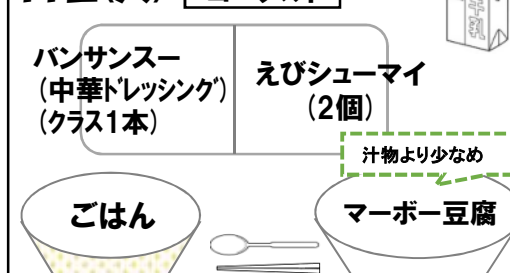
7日(金)



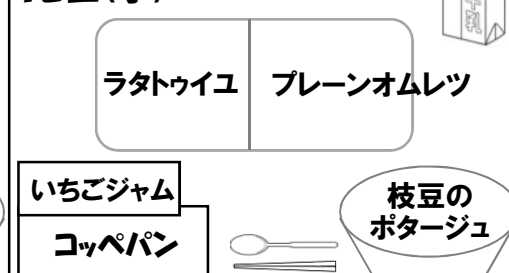
10日(月)



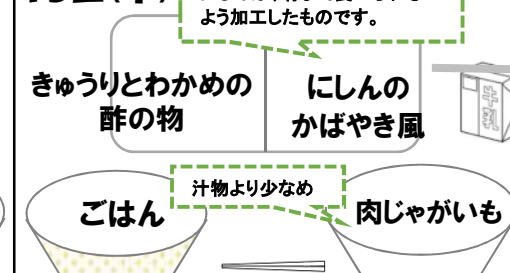
11日(火) ヨーグルト



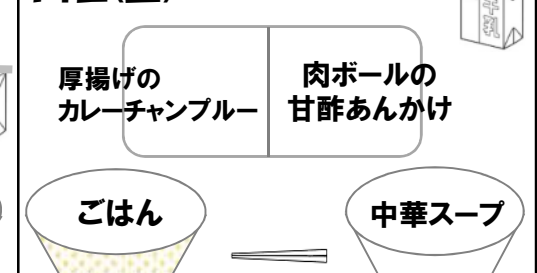
12日(水)



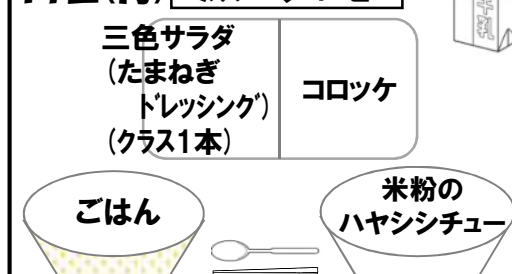
13日(木)



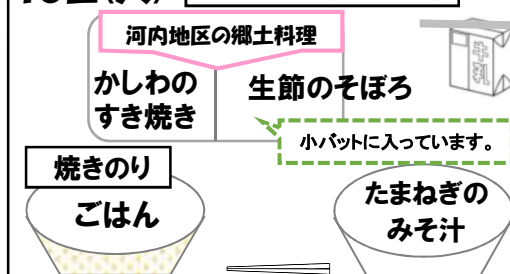
14日(金)



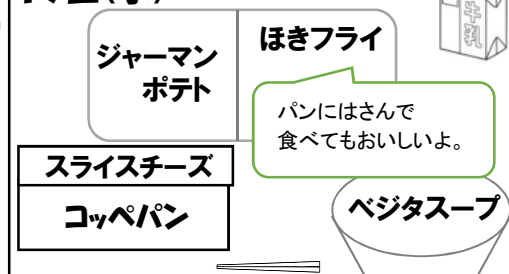
17日(月) ミルメークコーヒー



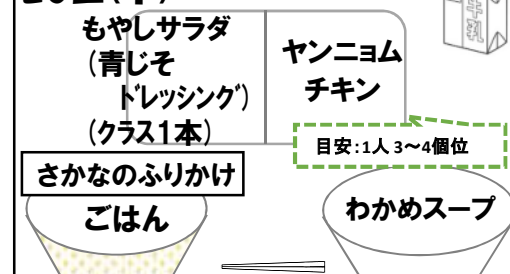
18日(火) わらびもち(あん入り)



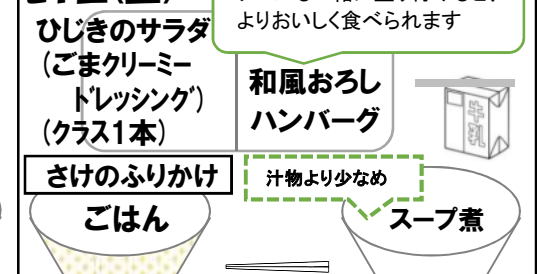
19日(水)



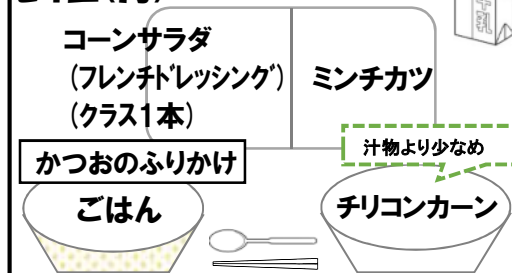
20日(木)



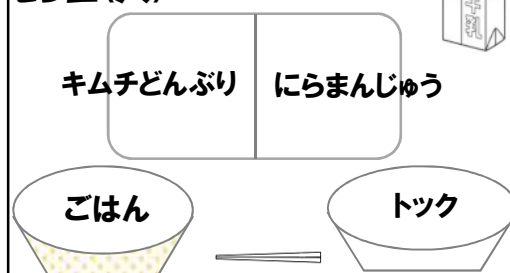
21日(金)



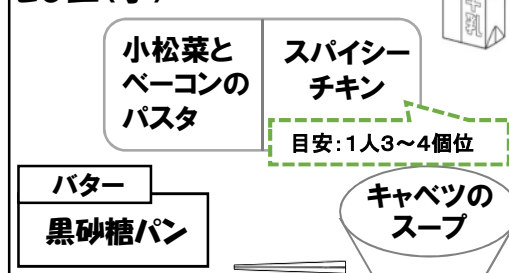
24日(月)



25日(火)



26日(水)



18日(火)：河内の郷土料理【生節の押しずし】

「生節の押しずし」は、昔、祭りや祝い事の時に食べられていました。

給食では、生節を甘辛く炊いてそぼろにしています。
ごはんと一緒に焼きのりで巻いて食べましょう。



生節の押しずし

