

11月 給食こんだて表

兵庫県立むこがわ特別支援学校

月	火	水	木	金
3 ★振替休日	4 ハヤシライス ぎゅうにゅう いそべあえ	5 こくとうパン ぎゅうにゅう とりのパンこやき ジャーマンポテト コンソメスープ	6 ごはん ぎゅうにゅう あかうおのチリソース さつまいものぶたじる	7 ★カミカミ献立 ごはん (すくなめ) ぎゅうにゅう ごぼうとちくわのあ げがらめ みそにこみうどん
10日・11日・14日は、下線を引いている料理に、近くの畑で採れた野菜を使用する予定です。			よくかんで食べましょう！	
10 ★地場産物活用献立 なめし ぎゅうにゅう みそちゃんこなべ みかん 	11 ★地場産物活用献立 ごはん ぎゅうにゅう さばのにつけ ワカメのすのもの はりはりじる 	12 アップルパン ぎゅうにゅう かぼちゃのクリーム シチュー ハムサラダ りんごゼリー	13 ごはん ぎゅうにゅう とりのレモンづけ きゅうりのナムル はくさいのみそしる	14 ★地場産物活用献立 ごはん ぎゅうにゅう あつあげのちゅうかに ほうれんそうとひじき のごまマヨあえ 
17 ごはん ぎゅうにゅう こうやどうふのあげに ごもくじる	18 ごはん ぎゅうにゅう とりのカレーやき ブロッコリーサラダ しろいんげんまめの スープ	19 こがたパン ぎゅうにゅう きのこのスパゲ ティー やさいスープ ヨーグルト	20 ごはん ぎゅうにゅう さわらのこうみやき きりぼしだいこんの にもの じゃがいものみそしる	21 ポークカレー ぎゅうにゅう うみとはたけのサラダ
24 ★振替休日	25 おやこどん ぎゅうにゅう だいこんのゆずあえ すまじる	26 コッペパン ぎゅうにゅう ポークビーンズ ごぼうサラダ	27 ごはん ぎゅうにゅう しろみざかなのゆず ふうみ ひじきのいために きのこじる	28 ごはん ぎゅうにゅう ひめじおでん こまつなとれんこん のソテー

※ 物資等の都合により、食材を変更する場合があります。

献立により、食器の数や種類が変わるので、食べやすいところに置くよう、工夫してみましょう。

おかずは、お皿を置いたまま食べることが多いので奥に置きます。

持ち上げて食べる主食
(ごはん)と汁物は手前に置きます。

牛乳は右奥に置きます。
牛乳を飲むときは、はしを置きます。

11月の目標

ただ はいぜん 正しく配膳をしよう

きゅうしょく はい
給食の配せん - も 盛りつけのポイント -



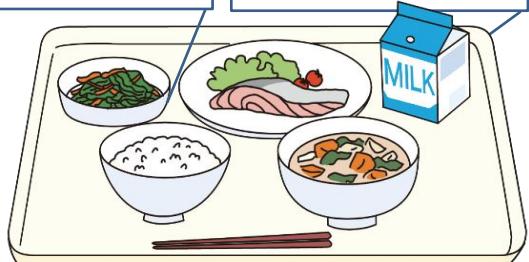
ごはんは、しゃもじで切るようにほぐしてから、茶わんのまわりに米粒がつかないよう、しゃもじで量を調節しながらもりつけます。



汁物は、具と汁がまんべんなく入るよう、おたまで混ぜてからもりつけます。汁をこぼさないように、お椀を水平に持ります。



おかずは、おたまやトングで、こんもりとなるようにもりつけると、おいしそうに見えます。



食器のならべ方基本の形（右利き）

十一月給食獻立表