

1月



- ・ハヤシライス
- ・チンゲンサイとコーンのソテー
- ・マッシュポテト
- ・ごはん
- ・牛乳

+ 大盛プラス +
・ハムカツ

2火



- ・白糸鱈のみそ焼き
- ・野菜のごまあえ
- ・豚肉とさつまいもの甘辛煮
- ・スタミナきゅうり
- ・ひじきのかきたま汁
- ・ごはん
- ・牛乳

+ 大盛プラス +
・豚カツ

3水



- タンドリーチキン
- ・バジルパスタ
- ・野菜ソテー
- ・かぼちゃの塩バターあえ
(アーモンド入り)
- ・トマトスープ
- ・黒パン
- ・牛乳

+ 大盛増量 +

4木



- ・ポークケチャップ
- ・揚げじゃがいもとハムのソテー
- ・キャベツと小松菜の炒めもの
- ・ABCスープ
- ・ごはん
- ・牛乳

+ 大盛プラス +
・あじフライ

5金



- チキンチキンでぼう
- ・小松菜のおかかあえ
- ・パイン缶&寒天缶
- ・みそ汁
- ・ごはん
- ・牛乳

+ 大盛増量 +

8月



- 焼肉丼
(神奈川県産豚肉・藤沢産梨使用)
- ・ゆで野菜
- ・ひじきポテト(神奈川県産ひじき使用)
- ・しらたきの炒めもの
- ・白菜スープ
- ・ごはん
- ・牛乳

+ 大盛増量 +

9火



- ・鯖の照り焼き
- ・もやしのポン酢あえ
- ・牛肉のしぐれ煮
- ・彩り野菜と昆布のサラダ
- ・みそ汁
- ・ごはん
- ・牛乳

+ 大盛プラス +
・鶏肉の唐揚げ

10水



- ・ドライカレー(藤沢産梨使用)
- ・キャベツとコーンのソテー
- ・ベイクドポテト
- ・冷凍みかん
(神奈川県産みかん使用)
- ・ごはん
- ・牛乳

+ 大盛プラス +
・ボイル
ウインナー

11木



- ・炒り鶏
- ・切干大根とひじきのごまあえ
- ・きゅうりの香りづけ
- ・にらたま汁
- ・ごはん
- ・牛乳

+ 大盛プラス +
・赤魚の
照り焼き

12金



- ・太刀魚の
バーベキューソースかけ
- ・ゆで野菜
- ・スイートポテト風サラダ
- ・野菜の辛子しょうゆあえ
- ・沢煮わん
- ・ごはん
- ・牛乳

+ 大盛プラス +
・鶏肉の
レモン焼き

8日・10日は

「かながわランチ」です

地産地消

- 地元、神奈川、藤沢の
- 産物、食べ物を
- 地元で
- 消費しよう



16火



- ・鮭と野菜の
レモンしょうゆかけ
- ・カレー肉じゃが
- ・ちくわの磯辺揚げ
- ・かきたま汁
- ・ごはん
- ・牛乳

+ 大盛プラス +
・チキンカツ

17水



- ・ハンバーグトマトソース
- ・小松菜とコーンのソテー
- ・フライドポテト
- ・パンプキンスープ
- ・ブルーン
- ・ロールパン
- ・牛乳

+ 大盛プラス +
・スパイシー
シュリンプ

18木



- フライドチキン
- ・キャベツと
チンゲンサイの炒めもの
- ・チリコンカーン
- ・ひじきの洋風煮
- ・野菜スープ
- ・ごはん
- ・牛乳

+ 大盛増量 +

19金



- カミカミビンバ
- ・生揚げの煮つけ
- ・キャベツのナムル
- ・わかめスープ
- ・ごはん
- ・牛乳

+ 大盛増量 +

22月



- ・八宝菜
- ・ラーパーツァイ
- ・かぼちゃサラダ
- ・わかめと大根のスープ
- ・ごはん
- ・牛乳

+ 大盛プラス +
・春巻

おかずの大盛について

+ 大盛増量 +

マークの日

料理名の前に「●」のある
おかずが増量になります。

+ 大盛プラス +

マークの日

プラスでつく料理名を
のせています。

※どちらかだけの日もあります

24水



- ・ホキのピリ辛ソースかけ
- ・ゆで野菜
- ・鶏肉と大豆のうま煮
- ・フルーツあえ(みかん缶&りんご缶)
- ・ビーフンスープ
- ・ごはん
- ・牛乳

+ 大盛プラス +
・ミートボールの
ケチャップあえ

25木



- ・ガパオライス
- ・春雨サラダ
- ・えびと小松菜の塩炒め
- ・豆腐とわかめのスープ
- ・ごはん
- ・牛乳

+ 大盛プラス +
・いかの
フリッター

26金



- 鶏肉のアーモンドからめ
- ・じゃがいものごま炒め
- ・小松菜のペペロンチーノ
- ・キャロットラペ
- ・コーンスープ
- ・ごはん
- ・牛乳

+ 大盛増量 +

29月



- ・チキントマトカレー
- ・さつまいものアーモンドがらめ
- ・チンゲンサイとハムのソテー
- ・ジュリアンスープ
- ・ごはん
- ・牛乳

+ 大盛プラス +
・チーズ
ハンバーグ

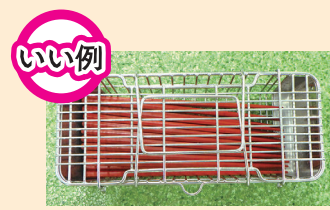
30火



- ・天ぷら(あじ・さつまいも)
- ・野菜の磯香あえ
- ・かぼちゃのそぼろあんかけ
- ・こんにゃくの土佐煮
- ・吉野汁
- ・ごはん
- ・牛乳

+ 大盛プラス +
・鶏肉の
香味焼き

片づけを
きれいに
行いましょう



給食を返却する際は、来た時と同じように返しましょう。
箸の向きがバラバラだったり、
容器に食べ物以外を入れないようにしてください。
洗浄に時間がかかるだけでなく、
機械の故障の原因にもつながります。

