

6月 献立もいっつけ表

月	火	水	木	金
<p><地場産物を使った料理> ぶた肉のトマト煮 17日(金)にでます!</p> 		<p>1日</p> <p>ジャコを混ぜてね</p>  <p>小松菜とじゃこのサラダ</p> <p>ハヤシライス</p>	<p>2日</p> <p>アーモンドあえ</p> <p>空豆入りコロツク</p>  <p>チンゲンサイのスープ</p> <p>ごはん</p>	<p>3日</p> <p>切り干し大根のサラダ</p> <p>はんぺんのチーズ焼き</p>  <p>鶏チンライス</p> <p>卵スープ</p>
<p>6日</p> <p>中華めん</p> <p>キャベツのソテー</p>  <p>ラーメン</p> <p>ポテトグラタン</p>	<p>7日</p> <p>学総大会</p> <p>がんばれ豊春中!</p> 	<p>8日</p> <p>福神漬</p> <p>ジャコを混ぜてね</p>  <p>鉄骨サラダ</p> <p>カレーライス</p>	<p>9日</p> <p>ゴマを混ぜてね</p> <p>ごまあえ</p> <p>ソフトカレーの童田揚げ</p>  <p>けんちん汁</p> <p>こぎつねごはん</p>	<p>10日</p> <p>ビビンバ(肉炒め・ナムル)</p>  <p>スーミータン</p> <p>ごはん</p>
<p>13日</p> <p>のりを混ぜてね</p> <p>磯香あえ</p> <p>さばのみそ焼き</p>  <p>五目煮</p> <p>ごはん</p>	<p>14日</p> <p>ゴマを混ぜてね</p> <p>ごま酢あえ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p>  <p>みそ汁</p> <p>わかめご飯</p>	<p>15日</p> <p>春雨サラダ</p> <p>手作りシューマイ</p>  <p>中華丼</p> <p>ごはん</p>	<p>16日</p> <p>華風あえ</p> <p>【カ】ごまマヨネーズ焼</p>  <p>わかめスープ</p> <p>じゃこチャーハン</p>	<p>17日</p> <p>ぶた肉のトマト煮</p> <p>2色揚げパン(ココア・きなこ)</p> <p>ワンタンスープ</p> <p>食育の日の献立</p> 
<p>20日</p> <p>ヨーグルト和え</p> <p>コバトパン</p> <p>焼きそば</p>  <p>レンフォアタン</p>	<p>21日</p> <p>手作りふりかけ</p> <p>酢豚</p>  <p>豆腐スープ</p> <p>ごはん</p>	<p>22日</p> <p>フレンチサラダ</p> <p>じゃこのリトースト</p>  <p>彩の国ポトフ</p>	<p>23日</p> <p>おひたし</p> <p>ゼリーフライ</p>  <p>高野豆腐の煮物</p> <p>ごはん</p>	<p>24日</p> <p>くるみとゴマを</p> <p>くるみあえ</p> <p>鮭のつぶマスタード焼き</p>  <p>鶏ごぼうピラフ</p> <p>コンソメスープ</p>
<p>27日</p> <p>スライスチーズ</p> <p>ゴキウサラダ</p> <p>若辛チキン竜田</p>  <p>ミネストローネ</p> <p>子どもパン</p>	<p>28日</p> <p>ゴマを混ぜてね</p> <p>ビーンズサラダ</p>  <p>ソース</p> <p>メキシコ風ピラフ</p>	<p>29日</p> <p>かきあげ</p>  <p>ピリ辛みそ汁</p> <p>ごはん</p>	<p>30日</p> <p>かんぴょうの和え物</p> <p>豚肉のオイスターソース焼き</p>  <p>田舎汁</p> <p>かてめし</p>	<p><今月の郷土料理> かてめし(30日)</p> <p>埼玉県秩父地方の郷土料理です。ごはんの量を増やすための具を、秩父では「かて」と言うことから「かてめし」という名前がつけました。</p>

