

令和2年

6月



こんだて



西郷村学校給食センター

月	火	水	木	金
<p>1日</p> <p>きんぴらごぼう いわしの生姜煮</p> <p>麦ごはん 具だくさん汁</p> <p>幼稚園</p>	<p>2日</p> <p>ナムル 春巻き</p> <p>雑穀ごはん キムチ汁</p> <p>幼稚園</p>	<p>3日</p> <p>和風サラダ ポークカレーライス</p> <p>幼稚園</p>	<p>4日</p> <p>ごまあえ ミートボール</p> <p>にこにこパン コンソメスープ</p> <p>幼稚園</p>	<p>5日</p> <p>チンジャオロースー シューマイ</p> <p>麦ごはん 中華スープ</p> <p>幼稚園</p>
<p>8日</p> <p>ひじきの煮物 あじフライ・ソース</p> <p>麦ごはん 大根のみそ汁</p> <p>幼稚園</p>	<p>9日</p> <p>切干大根のカレー炒め 鶏のネギソース</p> <p>麦ごはん 厚揚げのみそ汁</p> <p>幼稚園</p>	<p>10日</p> <p>パパロア ピビンバ ワンタンスープ</p> <p>幼稚園</p>	<p>11日</p> <p>野菜いため コロツケ・ソース</p> <p>コッペパン ポークビーンズ</p> <p>幼稚園</p>	<p>12日</p> <p>塩肉じゃが 厚焼き卵</p> <p>雑穀ごはん 青菜と麩のみそ汁</p> <p>幼稚園</p>
<p>15日</p> <p>おかかあえ 豚肉のピリ辛焼き</p> <p>麦ごはん けんちん汁</p> <p>幼稚園</p>	<p>16日</p> <p>ビーフン炒め 鮭の西京焼き</p> <p>雑穀ごはん わかめのみそ汁</p> <p>幼稚園</p>	<p>17日</p> <p>ごま酢和え 中華丼 春雨スープ</p> <p>幼稚園</p>	<p>18日</p> <p>おからサラダ 鶏肉のレモンソース</p> <p>にこにこパン 野菜の豆乳スープ</p> <p>幼稚園</p>	<p>19日</p> <p>ごぼうサラダ さばの塩焼き</p> <p>雑穀ごはん きこのみそ汁</p> <p>幼稚園</p>
<p>22日</p> <p>磯部あえ 鶏のからあげ</p> <p>麦ごはん なめこ汁</p> <p>幼稚園</p>	<p>23日</p> <p>五目豆 いかのかりんと揚げ</p> <p>麦ごはん キャベツのみそ汁</p> <p>幼稚園</p>	<p>24日</p> <p>アップルシャーベット コールスローサラダ</p> <p>ハヤシライス</p> <p>幼稚園</p>	<p>25日</p> <p>キムチ漬け ギョーザ みそラーメン</p> <p>中華麺</p> <p>幼稚園</p>	<p>26日</p> <p>アーモンドあえ</p> <p>三色そばろ井 すまし汁</p> <p>幼稚園</p>
<p>29日</p> <p>卵ともやしの炒め物 あじの照り焼き</p> <p>雑穀ごはん 豚汁</p> <p>幼稚園</p>	<p>30日</p> <p>ほうれん草のごまサラダ 豚肉のBBQソース</p> <p>麦ごはん じゃがいものみそ汁</p> <p>幼稚園</p>	<p>食中毒の原因となる細菌が増えやすい季節です。 給食前の手洗いをしっかりと行い、梅雨時の衛生に気をつけて食事をしましょう！</p>		

給食で使用する食材は、村の測定器で放射性物質検査を行い、検出限界以下のものを使用しています。