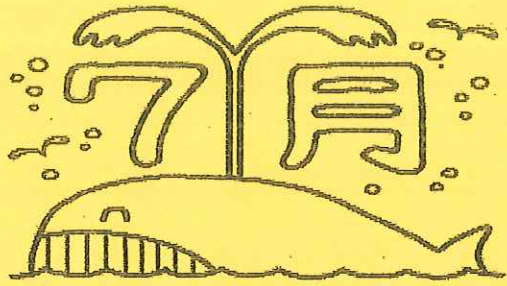


7月 こんだてひょう		おおぐちだいしょう		
月	火	水	木	
	<p>こんげつのめあて ~じょうずな配ぜん~</p> <p>○安全、せいけつに気を付けてくばろう</p> <p>○しずかにまとう</p>	<p>1日</p> <p>磯香あえ</p> <p>ごはん</p> <p>肉じゃが</p>	<p>2日</p> <p>魚フライ</p> <p>ソフトフランスパン</p> <p>野菜のスープ煮</p>	
	<p>6日</p> <p>ツナそぼろ</p> <p>麦ごはん</p> <p>豚汁</p>	<p>7日</p> <p>豚肉と野菜のしょうが炒め</p> <p>麦ごはん</p> <p>じゃがいものそぼろ煮</p> <p>※1年生はスプーンをつける</p>	<p>8日</p> <p>ししゃもフライ</p> <p>麦ごはん</p> <p>みそ汁</p>	<p>9日</p> <p>ひじきサラダ</p> <p>丸パン</p> <p>カレービーンズシチュー</p>
	<p>13日</p> <p>ハンバーグてりやきソース</p> <p>ごはん</p> <p>みそ汁</p>	<p>14日</p> <p>いちごゼリー</p> <p>ロールパン</p> <p>塩焼きそば</p>	<p>15日</p> <p>いわしのかば焼き</p> <p>はいがごはん</p> <p>みそ汁</p>	<p>16日</p> <p>だいずとじゃこの炒り煮</p> <p>麦ごはん</p> <p>親子煮</p>
	<p>20日</p> <p>変わり五目豆</p> <p>ロールパン</p> <p>茎わかめスープ</p>	<p>21日</p> <p>ポークカレー</p> <p>はいがごはん</p> <p>プルーンはっこう乳</p> <p>ごま酢あえ</p>	<p>22日</p> <p>ミックスフライ</p> <p>ぶどうパン</p> <p>卵とトマトのスープ</p>	<p>3日</p> <p>コーンサラダ</p> <p>ロールパン</p> <p>ペンネミートソース</p> <p>※1年生はスプーンをつける</p> <p>10日</p> <p>鶏ごぼうごはんの具</p> <p>麦ごはん</p> <p>さわらのあんかけ</p> <p>17日</p> <p>キャベツサラダ</p> <p>はいがパン</p> <p>チリコンカーン</p>
				<p>○おぼんにおくときに、おきかたのさんこうにしてください。</p> <p>※3日、7日は一年生だけスプーンがつきます。</p> <p>○左ききのひとは、はし・スプーンなどのもつほうを、左がわにおきましょう</p> <p>○しよっきは、かわることもあります。</p> <p>○しっかりとよくかんでたべましょう。</p>