

* 物資の都合により献立を変更する場合があります。ご了承ください。

* 物資の都合により献立を変更する場合があります。ご了承ください。

月		火		水		木		金	
1	始業式 牛乳は 毎日200ccつきます。 ワイワイ畑さんとの会議 がまだなので、 納入は未定です。 昨年は、とうがん、にら 里芋を納入して もらっていました。	2	① バーガーパン ② ベジタブルチャウダー ③ 照り焼きチキンパティ ④ 添えキャベツ	3	① 新米ご飯 ② 豚汁 ③ キビナゴの蒲焼き風 ④ 添えキャベツ	4	① コッペパン ② ラビオリスーフ ③ オーロラチキン	5	① 麦ご飯 ② チキンカレー ③ ミカンサラダ
8	① 麦ご飯 ② そうめん汁 ③ もずく丼の具	9	① ミルクパン ② ミートソーススパゲティ ③ コールスローサラダ	10	① 麦ご飯 ② 麻婆なす ③ 中華サラダ	11	① コッペパン ② スープカレー ③ ポークソテー	12	日本の料理 ① 麦ご飯 ② 豆腐の味噌汁 ③ あじの塩焼き ④ 添えキャベツ
15	敬老の日 おじいちゃん、おばあちゃんと 一緒にご飯を食べて、 家族団らんを楽しみましょう。	16	アメリカの料理 ① コッペパン ② クラムチャウダー ③ ミートローフ ④ 1食ケチャップ	17	中国の料理 ① チャーハン ② わかめスーフ ③ 春巻き	18	イギリスの料理 ① コッペパン ② スコッチフロス ③ フィッシュアンドチップス	19	【種子島の食材を使った給食】 ① サツマイモご飯 ② 冬瓜の中華スーフ ③ キビナゴの 中華あんかけ
22	① 麦ご飯 ② 高野豆腐の五目煮 ③ つぼ漬けのあさり和え	23	秋分の日 まだまだ、暑い日が続きます。 こまめな水分補給、たくさん食べて 栄養補給をしっかりとしましょう。	24	① 麦ご飯 ② 冬瓜の味噌煮 ③ 小松菜サラダ	25	① ミルクパン ② 五目うどん ③ カボチャサラダ	26	① 麦ご飯 ② 卵スーフ ③ ガバオライスの具
29	① 麦ご飯 ② 具だくさん味噌汁 ③ どんかつ・とんかつソース ④ 添えキャベツ	30	① 背割りパン ② コンソメスーフ ③ ミートドック	31	① 麦ご飯 ② とうがんの味噌煮 ③ アジの塩焼き				
1群 2群	① ぎゅうにゅう ② さくらんぼ ③ とうもろこし	1群 2群	① ぎゅうにゅう ② とうもろこし ③ スキムミルク	1群 2群	① ぎゅうにゅう ② とうもろこし ③ スキムミルク	1群 2群	① ぎゅうにゅう ② とうもろこし ③ スキムミルク	1群 2群	① ぎゅうにゅう ② とうもろこし ③ スキムミルク
3群 4群	④ とうもろこし	3群 4群	④ とうもろこし	3群 4群	④ とうもろこし	3群 4群	④ とうもろこし	3群 4群	④ とうもろこし
5群 6群	④ とうもろこし	5群 6群	④ とうもろこし	5群 6群	④ とうもろこし	5群 6群	④ とうもろこし	5群 6群	④ とうもろこし
E	605*718 P 23.9*26.7	E	605*718 P 23.9*26.7	E	605*718 P 23.9*26.7	E	605*718 P 23.9*26.7	E	605*718 P 23.9*26.7

9月の給食について

さて、早い夏休みも終わりました。暑い日が続きますが、体調等に気をつけて頑張ってくださいませ。

また、運動会練習等も始まってきますね。

いつもより体を動かす機会も増えますので、しっかり食べて元気に乗り越えていきましょう。

9/13から東京で世界陸上が行われます。それに合わせて、給食では、過去の開催地の料理を出します。

海外の料理を知るよい機会です。また、海外の料理と比べて、ときに日本料理のよさにも気づくよい機会となりますので、しっかり味わって食べましょう。

12日 日本の料理 「麦ご飯」「豆腐の味噌汁」「アジの塩焼き」

16日 アメリカの料理 「クラムチャウダー」「ミートローフ」

17日 中国の料理 「チャーハン」「春巻き」

18日 イギリスの料理 「スコッチフロス」「フィッシュアンドチップス」

9/19は、共立女子大学の学生さんが考えた献立を給食で出します。種子島の特産品をたくさん使った献立になっています。

今回使用する種子島の食材→安納芋、冬瓜、きびなご

☆楽しみにしていてください☆