

令和6年度

Dコース

給食目標



9月献立表

ー正しく配膳しようー

給食に必要な無い物は
机の上から片づけましょう



月	火 3日	水 4日	木 5日	金 6日
9月1日は防災の日 ローリングストック 食べる 備える 買い足す	中濃ソース 牛乳 和梨ゼリー ホキフライ ポイルキャベツ 小 大 ご飯(小) コーン入スープ	牛乳 茎わかめのきんぴら 鶏肉の竜田揚げ 小 大 ご飯(小) キャベツのみそ汁	牛乳 アーモンド ドライカレー 小 大 ナン 野菜スープ	牛乳 親鶏の甘酢和え チーズ 大 ご飯 高野の含め煮
9日	10日	11日	12日	13日
牛乳 かぼちゃのかき揚げ のり佃煮 大 ご飯 かきたま汁	牛乳 こまつな和え 鯖のごま焼き 小 大 ご飯 みそ汁	牛乳 ごぼうの天ぷら ちくわの天ぷら 魚ふりかけ 大 ご飯 タイピーエン	牛乳 香り和え じゃこ佃煮 大 ご飯 ごま煮	牛乳 ホキの南蛮漬け ヨーグルト 大 ご飯 ビーフンスープ
16日	17日	18日	19日	20日
敬老の日	お月見メニュー 牛乳 月見団子 人参と枝豆のソテー 小 大 鯛のかば焼き丼(麦ご飯(小)) 芋の子汁	牛乳 ごまドレッシング 春雨サラダ 大 ご飯 麻婆豆腐	牛乳 小 鯉のたたき風から揚げ 大 ご飯 厚揚げのみそ汁	牛乳 千草焼き そばろご飯 大 麦ご飯 おくずかけ
23日	24日	25日	26日	27日
秋分の日	昨年、日岡山学校給食センターへトライやるウィークに来た永丘中学校の現3年生が考えた献立です。 牛乳 キャベツのごま酢和え 鯖のみそ煮 小 大 ご飯 けんちん汁	牛乳 青じそドレッシング ツナサラダ かぼちゃコロッケ 小 大 コッペパン(個包装) コーンポタージュ	牛乳 鶏肉のスタミナ焼き 洋梨(フローズン) 大 ご飯 冬瓜の卵スープ	新人戦 がんばれ!
30日	☆汁物の上手な入れ方☆ ①底からよくかき混ぜ、具と汁の両方を入れる ②おたま約2杯分入れる 入れ終わった後に、具だけが食缶の底に残っていませんか? おわんの中が汁だけになっていませんか? 汁と具をバランスよく入れましょう。 お花の絵まで汁物を入れるのを目安にするといいですよ! おたま1杯 = 約140cc 汁やスープは、1人あたり220~240ccで出来上がっています。そのため、おたま約2杯分入れるようにしましょう。			