

令和7年度

Eコース

給食目標



10月献立表

ー後片付けをきちんとしようー



月	火	水 1日	木 2日	金 3日
正しい後片付け 同じ種類の食器を重ねて入れましょう。 食器かごに上を向けて倒れないように入れましょう。	しゃもじ・お玉は、飯缶や食缶から取り出し、器具ケースに入れて返却しましょう。	兵庫の食メニュー 牛乳 インディアンキャベツ かつめし(ご飯) 玉ねぎのみそ汁	牛乳 さつま芋のかき揚げ ひじきふりかけ きのこ汁 ご飯(小) 大	牛乳 小 蒸しゆまい キャベツの甘酢和え ご飯(極小) ジャージャー麺
6日 お月見メニュー 牛乳 小 月見団子 里芋のそぼろ煮 鯛のかば焼き丼(ご飯(小)) もずく汁	7日 牛乳 青じそドレッシング アーモンド小魚 野菜サラダ ご飯(小) クリームシチュー	8日 兵庫の食メニュー 牛乳 小 鶏肉のレモン漬け 人参と枝豆のソテー ご飯 大 ばち汁	9日 牛乳 小 大学芋 大根のサツパリ和え ご飯(小) 鶏すき焼き風煮	10日 目の愛護テーマメニュー 牛乳 ブルーベリーケーキ マヨネーズタイプドレッシング ハヤシライス(ご飯(小)) ポテトサラダ
13日 昨年度、日岡山給食センターで活動した生徒たちが「めざせ！残食ゼロメニュー」をテーマに献立を考えました。 スポーツの日	14日 水丘中トライやる立案メニュー 牛乳 小 こぶき芋 鶏肉の照り焼き丼(ご飯(小)) わかめのみそ汁	15日 兵庫の食メニュー 牛乳 ハンバーグ ボイル野菜 デミグラスソースかけ ご飯(小) ガーリックスープ	16日 牛乳 小 鰯のごま焼き 大根ナムル ご飯 大 わかめスープ	17日 牛乳 ちくわの天ぷら じゃこ混ぜご飯 ご飯 大 かきたま汁
20日 食育の日メニュー 牛乳 小 鯖の竜田揚げ 煮びたし 紫黒米入りご飯(小) すまし汁	21日 牛乳 小 スタミナ納豆 きゅうりのピリリ漬け ご飯(小) 五目煮	22日 兵庫の食メニュー 牛乳 丹波黒枝豆 ホキフライ ご飯(小) ぼたん汁	23日 牛乳 コールスロー ドレッシング ピーンズサラダ ご飯 大 鶏肉と厚揚げのカレー煮	24日 世界パスタテーマメニュー 牛乳 みかん かぼちゃコロッケ イタリアンスパゲティ コッペパン(個包装)
27日 牛乳 小 春巻き 野菜の昆布和え ご飯(小) 麻婆豆腐	28日 牛乳 小 高野豆腐の揚げ煮 りんご 菜飯(小) 豚肉と大根のスープ	29日 兵庫の食メニュー 牛乳 親鶏のボン酢和え 味付けのり 姫路おでん(たれ) ご飯 大 姫路おでん	30日 牛乳 かつおカツ ほうれん草ソテー ご飯(小) 野菜スープ	31日 ハロウィンメニュー 牛乳 柑橘ドレッシング 鶏肉の塩こうじ焼き レッドキャベツのコーンサラダ チーズ コッペパン(個包装) かぼちゃのポタージュ