

令和7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



月 1日	火 2日	水 3日	木 4日	金 5日
 9月1日 防災の日	 マヨネーズタイプドレッシング 牛乳 ヨーグルト 大根サラダ チキンカレーライス (ご飯)	 中濃ソース 牛乳 まぐろカツ ボイル野菜 ご飯 ミネストローネ	 牛乳 小 野菜の甘酢和え じゃこピーマン ご飯 ごま煮	 牛乳 小 ホキのレモン漬け 人参とコーンのソテー ご飯 じゃが芋のみそ汁
8日	9日	10日	11日	12日
 牛乳 かぼちゃのかき揚げ かつおふりかけ ご飯 さつま汁	 牛乳 カシューナッツ ガバオライス (麦ご飯) フォーガー	 牛乳 小 コロッケ フルーツカクテル 黒豆きなこクリーム コッペパン (個包装) コーンポタージュ	 牛乳 小 鯖のみそ煮 ひじき豆 ご飯 すまし汁	 牛乳 小 鶏肉の竜田揚げ こまつな和え ご飯 ワンタンスープ
15日	16日	17日	18日	19日
 敬老の日	 牛乳 小 チキンカツ キャベツとツナのソテー ご飯 中華スープ	 牛乳 小 鰯の生姜煮 ごま和え ご飯 豚汁	新人戦応援メニュー 牛乳 小 クービリチー 洋梨 (フローズン) ご飯 豚じゃが	新人戦 がんばれ!
22日	23日	24日	25日	26日
 食育の日メニュー 牛乳 小 鯉のたたき風から揚げ きんぴら大豆 ご飯 かぼちゃのみそ汁	 秋分の日	 牛乳 ボイルキャベツ 煮込みハンバーグ ご飯 オニオンスープ	 牛乳 小 鶏肉のみそマヨネーズ焼き 野菜ソテー ご飯 冬瓜の卵スープ	 牛乳 ごぼうの天ぷら ちくわの天ぷら のりふりかけ ご飯 タイビーエン
29日	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 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？ ②おたま約2杯分を入れる 汁物は、1人あたり220～240ccです。おたま約2杯分を入れるようにしましょう。 おたま1杯＝約140cc おわんのお花の絵までを目安に入れましょう！ 出典：月刊「学校給食」・いらすとや		
 牛乳 わかさぎのから揚げ 鶏そぼろご飯 麦ご飯 けんちん汁	 牛乳 小 親鶏の甘酢和え のり佃煮 ご飯 高野の含め煮			