

9月献立表

—正しく配膳しよう—



月	火 1日	水 2日	木 3日	金 4日
 16日 氷丘中トライやる立案メニュー 昨年度、日岡山学校給食センターで活動した氷丘中の生徒が「食欲の秋だ!」をテーマに立案した献立です。	 9月1日 防災の日	 牛乳 小 人参とコーンのソテー ご飯(小) 大 鶏肉と厚揚げのカレー煮	 牛乳 キャベツのごま酢和え ご飯 大 高野の含め煮	 牛乳 小 大根ナムル 春巻き 麦ご飯 大 テンジャンチゲ
7日	8日	9日 食育の日メニュー	10日	11日
 牛乳 福神漬 大豆入りかき揚げ ご飯 大 きのこ汁	 コールスロードレッシング 牛乳 ポークカレーライス(麦ご飯) ピンズサラダ	 牛乳 小 鯖の照り焼き ご飯 大 さつま芋のみそ汁	 牛乳 鶏肉のスタミナ焼き ご飯 大 コーン入りスープ	 白ぶどうジュース 牛乳 かえりのカレーごま揚げ コッペパン(個包装) 焼きそば
14日	15日	16日 氷丘中トライやる立案メニュー	17日 新人戦応援メニュー	18日 加古川市中学校 新人体育大会
 牛乳 ココア キッシュ ご飯 大 米粉マカロニスープ	 牛乳 大学芋 ひじき和え ご飯 大 鶏すき焼き風煮	 牛乳 小 鯖の竜田揚げ キャベツの甘酢和え ご飯 大 豚汁	 牛乳 冷凍みかん かつおカツ ご飯(小) 大 ガーリックスープ	 ファイター
21日	22日	23日	24日	25日 お月見メニュー
 敬老の日	 お彼岸の食べ物 春分・秋分の日を中日とした7日間を彼岸といいます。秋の彼岸では秋に咲く「萩の花」にちなんで「おはぎ」を、春の彼岸では春に咲く「牡丹の花」にちなんで「ぼたもち」を食べる風習があります。 国民の休日	 おはぎ 萩の花 秋分の日	 中濃ソース 牛乳 いかメンチカツ ポイル野菜 アーモンド小魚 麦ご飯 大 オニオンスープ	 牛乳 月見団子 ひじき豆 さんまのかば焼き丼(ご飯(小)) 芋の子汁
28日	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 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? お花の絵まで汁物を入れるのを目安にするといいですよ!	
 牛乳 ちくわの天ぷら さつま芋の天ぷら のりふりかけ 大 厚揚げのみそ汁	 ごまドレッシング 牛乳 春雨サラダ チンジャオロース ご飯 大 中華卵スープ	 マヨネーズタイプドレッシング 牛乳 じゃがマヨ 鶏肉の塩レモン焼き ご飯 大 玄米スープ		