



献立盛り付け表

月	火	水	木	金
8/25 フルーツカクテル 麦ご飯 夏野菜カレー 	26 いわしの生姜煮 さゆりの即席漬け 麦ご飯 豚汁 	27 照り焼きハンバーグ 野菜炒め ご飯 もずく汁 	28 地産地消の日 梨 タッカルビ ご飯 冬瓜スープ 	29 31日野菜の日 パンにメンチカツと野菜をはさんで、 メンチカツバーガーを作ろう！ 野菜のマヨネーズ和え メンチカツ 柏型パン 夏野菜のミネストローネ
9/1 パンバンジーサラダ キムタクご飯 餃子スープ 	2 新メニュー 冬瓜のくず煮 ご飯 みそちゃんこ 	3 魚に野菜をかけて食べよう あじの南蛮漬け ご飯 けんちん汁 	4 かなぎ佃煮は ご飯にのせて食べよう 千草和え かなぎ佃煮 麦ご飯 かぼちゃのそぼろ煮 	5 ヨーグルト わかめサラダ 黒糖コッペパン ジャージャー麺
8 小松菜のごまドレ和え ご飯 豚肉の味噌煮 	9 梅マヨサラダ 麦ご飯 カレー 	10 魚のピリ辛煮 おひたし ご飯 沢煮椀 	11 スタミナ酢鶏 麦ご飯 切り干し大根の味噌汁 	12 コーンサラダ コッペパン ポークビーンズ
15 敬老の日 いつも ありがとう 	16 さばの味噌煮 ごま和え ご飯 すまし汁 	17 マーボー春雨 麦ご飯 スーミータン 	18 ハニー梅の鶏ソテー ピーマンのしょうゆ和え ご飯 味噌汁 	19 地産地消の日 シャインマスカット アメリカンサラダ ミルクねじりパン カレースパゲティ
22 新メニュー 鶏肉のさっぱり煮 かまぼこ和え 麦ご飯 かきたま汁 	23 秋分の日振り替え休日 	24 ナムル しゅうまい(2個) 中華おこわ サンズタン 	25 カリカリ和え ご飯 肉じゃが 	26 ホキフライにトマトソースを かけて食べよう ホキのトマトソースかけ いちじくジャム ワンローフパン コンソメスープ
29 七味煮 麦ご飯 ちゃんぽん味噌汁 	30 キャベツのレモン和え トマトオムレツ パエリア コーンクリーム スープ 	~今が旬(おいしい)の食べ物~ 8,9月の給食に登場します。おいしく食べましょう。 なす 茄子 いちじく 無花果 とうがん 冬瓜 かぼちゃ 南瓜		