



献立盛り付け表



月	火	水	木	金
<div>10月2日(金)の給食 ピタパンの食べ方</div> <p>ピタパンとは小麦粉や水、オリーブオイルなどで作った生地を平たく円形にして焼いたパンのことで、高温のオーブンで一気に焼き上げることで中に空洞ができ、ポケットのような形をしています。</p> <p>ピタパンの食べ方</p> <p>点線で半分に切る</p> <p>パンの中が空洞になっているので、具をはさんで食べましょう。</p>				
			1 みかん 厚揚げのカレー炒め ご飯 クイッテオスープ	2 ピタパンにチリコンカンをはさんで食べよう！ ヨーグルト チリコンカン ピタパン 野菜のスープ煮
5 チャプチェ ご飯 豆腐と卵の中華スープ	6 さんまのみぞれ煮 アーモンド和え 麦ご飯 厚揚げの味噌汁	7 切り干し大根とベーコンの炒め物 麦ご飯 じゃがいものそばろ煮	8 長崎県の郷土料理 びわゼリー 浦上そばろ(新メニュー) 麦ご飯 ちゃんどん	9 キャベツと豆のサラダ ココア揚げパン ワンダンスープ
12 スポーツの日 	13 博多和牛を味わう日 博多和牛のジャポネソース炒め 粉ふきいも ご飯 かきたま汁	14 和え物を、揚げたあじにのせて食べよう！ あじの南蛮づけ 麦ご飯 味噌汁	15 野菜サラダ ハヤシライス	16 パンにウインナーとゆで野菜、ケチャップをはさんで食べよう！ 一食ケチャップ ゆでキャベツ ウインナー 胚芽背割りコッパパン キャロットシチュー
19 ぎすけ煮 野菜のマヨネーズ和え 鮭ご飯 五目うどん	20 地産地消の日(栗) 八女茶ムース さんまかぼすレモン煮 即席漬け 栗ご飯 豚汁	21 りんご 春雨の酢のもの 麦ご飯 麻婆豆腐	22 鮭のピリ辛ソース ごま和え 麦ご飯 沢煮椀	23 八女市でとれたはちみつ 野菜ソテー 煮込みハンバーグ みかんはちみつ 福岡県産小麦のパン コーンクリームスープ
26 煮魚 おかか和え 麦ご飯 さつまいものみそ汁	27 みかん チキンチキンごぼろ ご飯 中華スープ	28 ポケモンチーズ 元気サラダ 秋の幸カレーライス	29 つくね こんにやくの炒り煮 萩飯 魚そうめん汁	30 世界の料理(イタリア) 豆乳バナナコッタ パンネのトマトソース 米粉パン 卵とチーズのスープ