

◎今月の給食目標：一定の時間内に食べる
努力をしましょう

9月の給食献立表

★9/11のお誕生日会は
フィレオフィッシュ、スープ、
フルーツパフェ、フレンチサラダで、
おやつは月見だんごです

曜	月曜	火曜	水曜	木曜	金曜	土曜
日	8/31・14日・28日	1日・15日・29日	2日・16日・30日	3日・17日・10/1	4日・18日・10/2	5日・19日・10/3
給食	柳川風煮 酢の物 牛肉 玉ねぎ ささがきごぼう 人参 三つ葉 卵 砂糖、醤油(濃) みりん、油 きゅうり カニ蒲鉾 わかめ、醤油 砂糖、酢	鶏肉の天ぷら なます すまし汁 鶏肉 酒、にんにく 生姜、天ぷら粉 醤油、油 大根 すりごま 砂糖、酢 ほうれん草 えのき 出汁鯉 醤油	ひじきごはん きんぴらごぼう みそ汁 ひじき 油揚げ、生姜 醤油、出汁昆布、酒 豚肉 ささがきごぼう 人参 糸こんにゃく 砂糖、醤油 ごま、油 玉ねぎ わかめ 煮干し、味噌	白身魚のクリーム煮 サラダ 白身魚 人参 玉ねぎ じゃがいも ブロッコリー ホワイトソース缶 牛乳 コンソメ、油 トマト キャベツ、きゅうり 醤油、酢 マヨネーズ	豚肉の生姜焼き 添え野菜 みそ汁 豚肉 玉ねぎ 生姜 醤油(濃)、酒 みりん、油 キャベツ きゅうり 卵 玉ねぎ 青ネギ 煮干し 味噌	焼きそば スープ 中華そば 豚肉 キャベツ 人参 もやし 玉ねぎ 焼きそばソース 塩、油 粉かつお、青海苔 わかめ、 中華スープ えのき、醤油
10時	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク
3時	牛乳 じゃがいもの チーズおやき	牛乳 梨 ハッピーターン	牛乳 ツナマヨトースト	牛乳 みたらし団子 10/1 月見団子	牛乳 りんごケーキ	お菓子

★10月1日のおやつは『月見だんご』です。(今年の「十五夜」は10/1(木)です)

曜	月曜	火曜	水曜	木曜	金曜	土曜
日	7日	8日	9日・23日	10日・24日	11日*・25日	12日・26日
給食	豚肉とチンゲン菜 の炒め物 みそ汁 豚肉 醤油(濃)、酒 玉ねぎ 人参 チンゲン菜 コーン缶 油、砂糖、醤油 白菜 さつま揚げ 人参 煮干し 味噌	かぼちゃのそぼろ煮 すまし汁 鶏ミンチ かぼちゃ 玉ねぎ 油 三温糖 醤油 片栗粉 白玉麩 わかめ えのき 出汁鯉 醤油	鮭のチーズ焼き ごま和え みそ汁 鮭(さけ) ピザ用チーズ ほうれん草 人参 砂糖 醤油 すりごま 玉ねぎ わかめ 油揚げ 煮干し 味噌	イカのオイスター炒め スープ イカ チンゲン菜 椎茸 人参 油、酒 鶏がらスープの素 醤油、ごま油 オイスターソース 白菜 ベーコン コーン缶 コンソメ、醤油	筑前煮 みそ汁 鶏肉 こんにゃく れんこん 人参 ごぼう 椎茸、絹さや 砂糖、醤油 みりん、油 小松菜 タマネギ 人参 煮干し、味噌	いんげんのそぼろ丼 スープ インゲン 鶏ミンチ 酒 ピーナツバター 味噌 みりん 塩 卵 わかめ ニラ 中華スープ 醤油
10時	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク
3時	牛乳 ちぢみ	牛乳 バナナ かりんとう	牛乳 マカロニきな粉	牛乳 ホットドッグ	牛乳 いちご寒天	お菓子

きゅうしょくしつより

<中秋の名月「お月見」>

中秋の名月を「十五夜」とも言います。
十五夜は秋の美しい月を見ながら収穫に感謝する日と言われ、十五夜には
15個のお団子をお供えます。
お月見に欠かせないお団子は白玉粉や上新粉で作ります。
白玉粉で作るときは豆腐を入れると滑らかになり、子どもも食べやすくなります。
お月見の見えるところにお団子と、秋に収穫される果物やススキを供えて、
感謝と祈りを捧げましょう。

