

日	曜	給食	食材内容	アレルギー
1	木	豚丼・ほうれん草の胡麻和え・豆乳の味噌汁・プチゼリー	豚肉・玉ねぎ・ほうれん草・豆腐・人参・プチゼリー	
2	金	炊き込みご飯・魚の塩焼き(付ミニトマト)・ちくわの磯部揚げ・カレースープ・りんご	鶏釜飯の素・カレイ・ミニトマト・ちくわ・玉ねぎ・人参・コン・りんご	 
5	月	魚のソース煮(付なす)・春雨サラダ・えのきの味噌汁・桃缶・のり	カレイ・なす・人参・春雨・きゅうり・えのき・桃缶・のり	
6	火	冷やし中華・手羽元(付ミニトマト)・バナナ・スポーツ飲料	中華麺・手羽元・ミニトマト・バナナ・ハム・卵・きゅうり・アクエリアス	 
7	水	クリームパン・魚のピカタ(付ブロッコリー)・きゅうりのサラダ・ミルクスープ・みかん缶	パン・魚・ブロッコリー・きゅうり・人参・チーズ・白菜・コン・カニカマ・みかん缶	 
8	木	 ヒレカツ(付ミニトマト)・ひじき炒め煮・玉ねぎのすまし汁・ケーキ・牛乳	豚肉・ミニトマト・ひじき・油揚げ・ちくわ・いんげん・人参・玉ねぎ・ケーキ・牛乳	 
9	金	 ミートボール(付ブロッコリー)・野菜サラダ・もやしの味噌汁・プリン	牛ひき肉・豚ひき肉・キャベツ・きゅうり・魚肉ソーセージ・もやし・プリン・ブロッコリー	 
10	土	チキンカレー・豆腐のスープ・ヨーグルト	鶏肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・豆腐・ヨーグルト	 
12	月	魚のチーズ焼き(付ミニトマト)・キャベツの中華風サラダ・そうめん汁・桃缶	カレイ・ミニトマト・キャベツ・きゅうり・カニカマ・そうめん・かまぼこ・桃缶	 
13	火	肉野菜炒め・ツナときゅうりのサラダ・ほうれん草の味噌汁・オレンジ・のり	牛肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・ピーマン・きゅうり・ツナ・ほうれん草・オレンジ・のり	
14	水	ラウンド食パン・クリームシチュー・ブロッコリーの胡麻マヨ和え・牛乳	パン・鶏肉・豆腐・玉ねぎ・人参・ブロッコリー・きゅうり・カニカマ・牛乳	 
15	木	お弁当の日	お弁当の日	
16	金	ミートソーススパゲティ・コールスロー・レタスのスープ・りんご	スパゲティ・牛ひき肉・豚ひき肉・玉ねぎ・ピーマン・人参・キャベツ・きゅうり・コン・レタス・ピーマン・りんご	 
20	火	ハヤシライス・マカロニサラダ・えのきのスープ・ヨーグルト	牛肉・玉ねぎ・人参・マカロニ・きゅうり・えのき・ヨーグルト・牛乳	 
21	水	ゆかりごはん・魚のマヨネーズ焼き(付枝豆)・納豆和え・玉ねぎの味噌汁・フルーツヨーグルト	カレイ・枝豆・納豆・キャベツ・ほうれん草・人参・玉ねぎ・わかめ・ヨーグルト・みかん缶・パイナップル缶・バナナ・ゆかりふりかけ	 
22	木	鶏のから揚げ(付ミニトマト)・切り干し大根の含め煮・豆腐のすまし汁・牛乳・パイナップル缶	鶏肉・ミニトマト・切り干し大根・人参・いんげん・油揚げ・とうふ・パイナップル缶・牛乳	 
24	土	焼きそば・もやしのスープ・プリン	焼きそば麺・キャベツ・人参・玉ねぎ・ウインナー・ピーマン・かまぼこ・ちくわ・もやし・プリン	 
26	月	牛丼・ピクルス・なすの味噌汁・みかん缶	牛肉・玉ねぎ・きゅうり・人参・なす・みかん缶	
27	火	魚の甘辛煮(付ミニトマト)・小松菜とコーンの胡麻和え・中華スープ・プチゼリー	カレイ・ミニトマト・小松菜・人参・コン・チンゲン菜・玉ねぎ・椎茸・卵・プチゼリー	
28	水	しょうゆラーメン・春巻き・バナナ	ラーメン・なると・チャーシュー・チーズ・ウインナー・バナナ	 
29	木	ポークチャップ・コーンのバター炒め・わかめの味噌汁・のり	豚肉・しめじ・玉ねぎ・ピーマン・コン・じゃがいも・ピーマン・わかめ・のり	
30	金	フレンチトースト・ウインナー・スクランブルエッグ・ミニトマト・コンソメスープ・牛乳	パン・ウインナー・卵・ミニトマト・人参・玉ねぎ・牛乳	 

十五夜

秋の入り口となる9月になると、空気が澄んで夜空の月や星がきれいに見えます。今年の十五夜は9月10日です。給食でお月さまをみたてたミートボールをお楽しみください。



食欲の秋、実りの秋がやってきました。子どもたちとともに秋の訪れを楽しみたいと思います。給食では秋の味覚である、さつまいもやかぼちゃを取り入れています。今が旬の野菜を味わっていたきたいです(^^)



※献立や食材は、仕入れなどの状況により変更となる場合があります。
 ※卵、乳、小麦粉を使用した献立には    を表示しています。

 → 郷土料理の日

 → 行事食の日

 → お誕生日メニューの日