

2日(月)

キムパ

- ・小松菜と昆布の韓国風
- ・揚げ餃子



3日(火)

タラのチーズパン粉焼き

- ・ツイストパン
- ・和風スパゲティ
- ・トマト肉じゃが
- ・りんご缶
- ・コンソメスープ



4日(水)

すき焼き

- ・ししゃもの磯辺揚げ
- ・とうがんの煮物



5日(木)

エビクリームライス

- ・スペイン風オムレツ
- ・ペペロンチーノ
- ・春雨サラダ
- ・パイナップル



6日(金)

豚肉のカレー風味揚げ

- ・ごぼうと薄揚げの炊き込みごはん
- ・ほうれん草とコーンの炒め物
- ・大根とさつまいもの煮物
- ・にんじんのじゃこ炒め
- ・白玉入りフルーツポンチ



9日(月)

白身魚の磯辺揚げ

- ・野菜のおかか炒め
- ・さつまいもの甘じょっぱ和え
- ・うずら卵のカレー煮
- ・和梨ゼリー



10日(火)

秋なすのミートソーススパゲティ

- ・オリーブパン
- ・鶏肉のバジル炒め
- ・野菜サラダ
- ・卵スープ



11日(水)

厚揚げの中華風みそ炒め

- ・海藻サラダ
- ・大豆とじゃこのごまがらめ



12日(木)

南瓜と海鮮かき揚げ

- ・キムタクごはん
- ・五目焼きビーフン
- ・ピルカリ
- ・チンゲン菜のみそ汁



13日(金)

鶏肉と里いもの煮物

- ・キャベツのゆず胡椒炒め
- ・みたらし団子
- ・豆腐のみそ汁



16日(月)

敬老の日



17日(火)

チキンカレー

- ・豚しゃぶサラダ
- ・オムレツ
- ・～きのこのカレー～
- ・揚げごぼう



18日(水)

さんまのかば焼き風

- ・ゆでチンゲン菜
- ・小松菜と豚肉の炒め物
- ・マスカットゼリー
- ・じゃがいもと玉ねぎのみそ汁



19日(木)

丹後のまつぶた寿司

- ・冷やしうどん
- ・豚肉と大根の炊いたん
- ・型抜きチーズ



20日(金)

八宝菜

- ・牛肉とトマトの炒め物
- ・じゃがいものごま揚げ



23日(月)

秋分の日

24日(火)

鶏肉のから揚げ

- ・キャベツソテー
- ・豆腐のミートグラタン
- ・五目煮



25日(水)

スタミナビビンバ

- ・かぼちゃのそぼろ煮
- ・キムチハリハリ
- ・わかめと玉ねぎのみそ汁



26日(木)

ソース焼きそば

- ・ドッグパン
- ・ジャーマンサラダ
- ・はんぺんフライ
- ・ミネストローネ



27日(金)

揚げ魚の野菜あんかけ

- ・焼きかぼちゃ
- ・じゃがいもの磯煮
- ・ピーチゼリー
- ・えのきのすまし汁



30日(月)

混ぜたらチキンライス

- ・ひじき入り卵焼き
- ・ゆで小松菜
- ・おさつりんごパイ



令和元年

9

September

毎日、ご飯と牛乳(200ml)が付きます。
主食が炊き込みご飯やパンなどの場合は献立名を表示します。



給食のときはおはしを忘れずに！
スプーンがあると食べやすい日はスプーンマークを表示します。

今月は新献立の韓国風巻き寿司「キムパ」や、旬の梨を使ったゼリーが登場します。体育祭に向けての練習も始まります。しっかり食べて、厳しい残暑を乗り切りましょう！

マークシートで給食を申し込む場合は、7月5日(金)の給食時間までに配膳室に提出してください。予約システム(パソコン、スマートフォン、携帯電話)での申し込みは、通常通り7日前までです。