

厳しい暑さも落ち着いてきて、少しずつ秋が近づいてきましたね。秋は「実りの秋」ともいわれ、たくさんの食べ物が旬をむかえます。給食でも、**鮭・サンマ・さつまいも・キノコ**など旬の食材をたっぷり盛り込みました！**食欲の秋を存分に楽しみましょう!!**

お申込みについて
マークシートで給食を申し込む場合は7月3日(月)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。

今月のデザートマークはこれ!!

1日(金) 和風おろしそハンバーグ
・キムタクごはん ・キャベツとコーンの炒め物
・いもとちくわの天ぷら ・人参シリシリ ・大根のみそ汁

4日(月) 豚肉のスタミナ生姜炒め
・ししゃもの磯辺揚げ
・炒めナムル

5日(火) ソース焼きそば
・ドッグパン ・鶏肉のバジル炒め
・ごぼうと豆のサラダ ・ミネストローネ

6日(水) 厚揚げの中華風みそ炒め
・揚げチヂミ ・切干大根の中華和え
・ジョア(ブレーン)

7日(木) 鮭フライ
・こふきいも ・春雨炒め物
・小松菜の甘酢和え ・キャベツのみそ汁

8日(金) 鶏すき
・がね(さつまいも入りかき揚げ)
・ひじきのマヨ和え

11日(月) ポークカレー
・フィッシュフライ ・マカロニのチャップ炒め
・大根サラダ ・キャベツのごま和え

12日(火) スタミナビビンバ
・南瓜のそぼろ煮 ・揚げ餃子
・豆腐のみそ汁

13日(水) しっぽうどん
・塩昆布の炊き込みご飯(小盛) ・まんぼのけんちゃん風
・揚げえび焼売 ・アシドミルク

14日(木) スパゲティナポリタン
・ツイストパン ・じゃがいもときのこのバター炒め
・うずら卵の醤油煮 ・わかめスープ

15日(金) さんまのかば焼き風
・もやしのツナごま和え ・豆腐と豚肉の炒め物
・五目煮

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。

19日(火) マーボーなす
・切干大根と青菜の中華和え
・チキンナゲット

20日(水) 揚げ魚の野菜あんかけ
・キャベツソテー ・きんぴらごぼう
・大学イモ ・大根のすまし汁

21日(木) 鶏肉のから揚げ
・バジルマカロニ ・コールスローサラダ
・ビビピチーズ

22日(金) 魚の西京焼き
・ごぼうと薄揚げの炊き込みご飯 ・小松菜のお浸し
・かき揚げ ・キムチハリハリ ・わかめと大根のみそ汁

25日(月) さばの大葉みそだれ
・素揚げじゃがいも ・高野豆腐の含め煮
・にんじんのツナ炒め

26日(火) 八宝菜
・五目焼きビーフン ・さつまいもごきんとん
・えのきのスープ

27日(水) 照焼チキン
・ピーマンと玉ねぎのゴマ炒め ・ミートマカロニ
・フライビーンズ ・アシドミルク

28日(木) カレーうどん
・じゃが芋きんぴら ・揚げ餃子
・すこやかふりかけ(おかか)

29日(金) すき焼き
・キャベツのゆず胡椒炒め ・みたらし団子
・油揚げのみそ汁