

1日(月) 豚肉コロッケ



- ・ブロッコリーのおかか和え
- ・鶏と秋野菜の煮物
- ・じゃこわかめふりかけ
- ・ゆほのすまし汁

2日(火) 魚の変わり揚げ



- ・煮揚げかぼちゃ
- ・豆腐のごま炒め
- ・ハイン缶
- ・なすのみそ汁

3日(水) 焼肉



- ・ツナビーフン
- ・吉に豆腐

4日(木) 鶏肉のトマト煮



- ・黒糖パン
- ・キャベツと卵の炒め物
- ・かぼちゃのサラダ
- ・卵スープ

5日(金) いわしフライ



- ・小松菜のごま和え
- ・里いものそぼろあんかけ
- ・人参のじゃこ炒め
- ・白玉入りフルーツポンチ

スプーンの日

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。



スプーンの日

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。

9日(火) 鮭のちゃんちゃん焼き



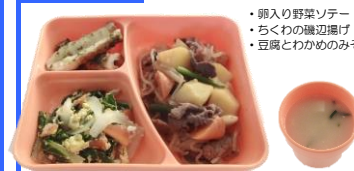
- ・金時ごはん
- ・野菜炒め
- ・揚げ餃子

10日(水) とんかつ



- ・ゆでキャベツ
- ・きんぴらごぼう
- ・チンゲン菜の煮びたし
- ・紅菜のすまし汁

11日(木) 肉じゃが



- ・卵入り野菜ソテー
- ・ちくわの磯辺揚げ
- ・豆腐とわかめのみそ汁

12日(金) 手作りハンバーグ



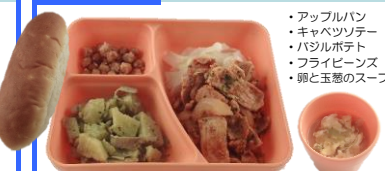
- ・ゆでキャベツ
- ・わかめサラダ
- ・りんご缶

15日(月) ミックスフライ



- ・ゆでブロッコリー
- ・切干大根の煮物
- ・レアチーズ(パニラ)

16日(火) ポークチャップ



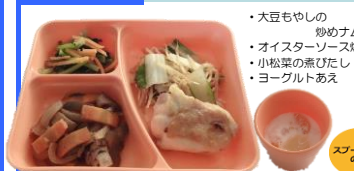
- ・アップルパン
- ・キャベツソテー
- ・バジルポテト
- ・フライビーンズ
- ・卵と玉葱のスープ

17日(水) あんかけ焼きそば



- ・ひじきごはん
- ・かき揚げ
- ・黄桃缶

18日(木) 鶏肉の塩麹焼き



- ・大豆もやしの炒めナムル
- ・オイスターソース炒め
- ・小松菜の煮びたし
- ・ヨーグルトあえ

19日(金) カミカミ根菜和風カレー

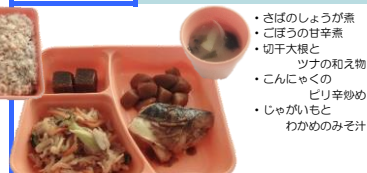


- ・麦ごはん
- ・スペイン風オムレツ
- ・ほうれん草のソテー
- ・野菜サラダ
- ・みかん缶

スプーンの日

食育の日

22日(月) 秋のきのこごはん



- ・さばのしょうが煮
- ・ごぼうの甘辛煮
- ・切干大根とツナの和え物
- ・こんにゃくのピリ辛炒め
- ・じゃがいもとわかめのみそ汁

23日(火) マーボー豆腐



- ・チャプチェ
- ・ミニゼリー(ぶどう)

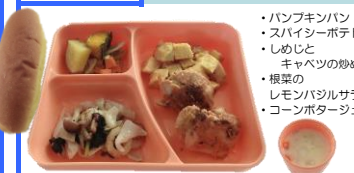
スプーンの日

24日(水) 豚キムチ



- ・高野豆腐のきめ煮
- ・揚げごぼう
- ・中華スープ

25日(木) タンドリーチキン



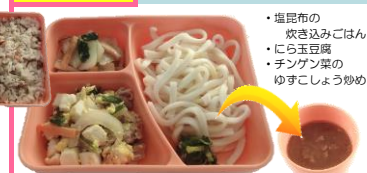
- ・パンキンパン
- ・スパイシーポテト
- ・しめじとキャベツの炒め物
- ・根菜のレモンバジルサラダ
- ・コンボータージュ

26日(金) いかのチリソース



- ・揚げじゃがいも
- ・海藻サラダ
- ・もやしとベーコンの韓国風炒め
- ・春雨スープ

29日(月) カレーうどん



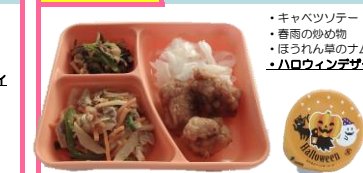
- ・塩昆布の炊き込みごはん
- ・にら玉豆腐
- ・チンゲン菜のゆずこしょう炒め

30日(火) パンキンコロッケ



- ・バーガーパン
- ・マカロニのケチャップ炒め
- ・野菜サラダ
- ・おさつりんごパイ
- ・クリームスープ

31日(水) 鶏肉のから揚げ



- ・キャベツソテー
- ・春雨の炒め物
- ・ほうれん草のナムル
- ・ハロウィンデザート

平成30年 10月



29日から「人気献立week」が始まります。昨年度人気があった献立が続々登場します。詳細はポスターをご覧ください！ぜひ利用してくださいね！
マークシートで給食を申し込む場合は、9月14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。