



### 1日(火) 魚のチリソースがけ

- ・アップルパン ・青菜とちくわのおかか炒め
- ・五目焼きビーフン ・抹茶わらび餅 ・えのきのスープ



### 2日(水) チキン南蛮

- ・じゃがいものサラダ ・中華風野菜炒め
- ・大根とわかめのごま和え ・油揚げのみそ汁
- ・ジョア(マスカット)



### 3日(木) 豚キムチ

- ・玄米ごはん ・揚げチヂミ ・切干大根のごま酢
- ・ミニオレンジゼリー



### 4日(金) 鮭のガーリックマヨ焼き

- ・キャベツソテー ・小松菜の肉みそ炒め
- ・まるいチーズ ・花魁のすまし汁



### 7日(月) 豚肉の香味ダレ

- ・切干大根と青菜の中華和え ・フライビーンズ
- ・さつま汁



### 8日(火) 秋なすのミートソーススパゲティ

- ・メロンパン ・長ネギのマヨ味噌グラタン
- ・野菜サラダ ・卵とえのきのスープ



### 9日(水) あじの香草パン粉焼き

- ・かぼちゃのサラダ ・春雨の炒め物
- ・ごぼうと豆のサラダ ・ぶどうゼリー
- ・ジョア(ブレン)



### 10日(木) 牛肉コロッケ

- ・WE米パン ・キャベツのカレーソテー ・豆腐のミートグラタン
- ・人参のじゃこ炒め ・きのこのスープ
- ・ホワイトミニー



### 11日(金) いわしのみぞれあん

- ・わかめの柚子おひたし ・がんもどき入り煮物
- ・焼きとうもろこし ・キャベツのみそ汁
- ・こんがりお米と野菜ふりかけ



### 14日(月) 魚のマスタードソースがけ

- ・キャベツとマカロニのカレーソテー
- ・高野豆腐のオイスターソース炒め ・さつまいもの塩バター
- ・大根のみそ汁



### 15日(火) 鶏肉のノルウェー風

- ・おさつパン ・キャベツと小松菜のソテー
- ・切干大根のペッパー炒め ・ココア豆 ・野菜スープ



### 16日(水) さばの甘辛揚げ

- ・玄米ごはん ・じゃがいものり塩和え
- ・高野豆腐の含め煮 ・小松菜のナムル ・えのきのすまし汁
- ・ジョア(ストロベリー)



### 17日(木) 鶏とうずら卵のさっぱり煮

- ・かき揚げ ・白菜煮 ・減塩のり佃煮



### 18日(金) しっぽうどん

- ・ごま鮭ごはん(小盛) ・かみなり揚げ
- ・キャベツとツナ炒めもの ・豆乳ブラマンジェ



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。

必要に応じて  
デザートスプーンも  
持ってきてね



### お申込みについて

予約システムのご利用  
をお願いいたします。  
申し込み及び  
キャンセルの期限は  
給食提供日の  
7日前までです。



予約システムQRコード  
(スマートフォン用)

### 24日(木) えびとじゃがいものチリソースがけ

- ・冬瓜と厚揚げの煮物 ・小松菜のツナコーン炒め
- ・コンソメスープ



### 25日(金) 麻婆茄子

- ・パンパンジーサラダ ・くーぶいりちー(昆布炒め)
- ・豆腐のスープ



### 28日(月) 塩肉じゃが

- ・麦ごはん ・五目卵焼き
- ・ミニおはぎ(こしあん) ・なすのみそ汁



### 29日(火) 海鮮焼きそば

- ・デニッシュ ・大根とじゃこのカリカリサラダ
- ・揚げ餃子 ・春雨スープ



### 30日(水) カミカミ根菜和風カレー

- ・鶏肉の唐揚げ ・野菜のゆかり和え ・豆腐のチャンプル
- ・小松菜のごま和え ・アシドミルク



### 9月のイベント献立

☆18日 食育の日〈郷土料理〉

香川県の「しっぽうどん」です。

秋から冬にかけて採れる野菜と油揚げを出汁で煮込み、うどんにかけて食べます。野菜の甘みやうまみに油揚げの味が加わり、とても美味しく食べられます。

今月の  
デザートマークは  
これ!!

