

# 9月のこんだてひょう

※食材の都合により、メニュー及び食材変更があります。

給食日		献立	材 料	おやつ
1・15	木	 ハヤシライス 野菜のナムル	豚肉、玉ねぎ、人参、しめじ、エリンギ コーン キャベツ、人参、もやし、ごま油	ジャムパン チューベット お茶
2・16	金	 そばめし 豚汁 フルーツ	豚肉、めん、キャベツ、人参、しめじ、イカ、卵 豚肉、豆腐、わかめ、油揚、赤みそ	ヨーグルト チューベット お茶
5	月	 豚のスタミナ丼 里芋の旨煮	豚肉、玉ねぎ、人参、しめじ、ナルト 小松菜、焼肉のタレ 里いも、油揚、人参	ヨーク菓子 チューベット お茶
6・20	火	 鶏肉のゴマ唐揚 春雨の酢のもの フルーツ	鶏肉、唐揚粉、ゴマ 春雨、きゅうり、みかん、パイン缶	菓子 チューベット お茶
7・21	水	 鶏肉ときのこの ガーリックライス 大根と鶏ひき肉の ごまみそ煮	鶏肉、しめじ、エリンギ、マッシュルーム 人参、卵 鶏ひき肉、大根、白みそ、練りごま	ヨーク チューベット お茶
8・22	木	 白身魚の野菜あんかけ コーンスープ	白身魚、白菜、玉ねぎ、しめじ、なす、人参、 片栗粉	菓子 チューベット お茶
9・30	金	 きのこいっぱい カレーライス 野菜のみそ炒め	豚肉、しめじ、エリンギ、人参、玉ねぎ マッシュルーム、なす キャベツ、人参、ピーマン、赤みそ	ヨーグルト チューベット お茶
12・26	月	 五目野菜のたき込みご飯 がんもの旨煮	豚ひき肉、人参、しめじ、小松菜、油揚 なると がんもどき	ヨーク チューベット お茶
13・27	火	 豚肉と野菜の和風炒め ウインナーのケチャップ煮	豚肉、キャベツ、人参、ピーマン、なす 小松菜 ウインナー	菓子 チューベット お茶
14・28	水	 冷しゃぶ 高野豆腐の煮付	豚肉、白菜、しめじ、人参、春雨、きゅうり だし酢 高野豆腐、人参、油揚	ヨーク チューベット お茶
29	木	 運動会の練習を頑張っているみんなにごほうびランチ 有頭エビフライタルタルソースがけ、コンソメスープ、卵・野菜炒め		菓子 チューベッ お茶



とうもろこし🌽の皮むきを頑張っていて自分でやりました。  
今年のとうもろこし🌽もとても甘くて美味しかったですね。



愛知県みよし市の梨園に行き、大きくて  
新鮮な梨を買ってきました。おやつの際に  
たくさん食べました。美味しかったですね。