

9月こんだて

給食目標

「給食でSDGsを考えよう」

9月は完食月間！
食品ロスを楽しく
へらそう

10日(木)新献立「ジャーチャン豆腐」

豚肉や野菜と一緒に生揚げを炒め、砂糖、みそ、オイスターソースなどで味付けをします。中国の家庭料理をベースにした献立です。

(月)	(火)	(水)	(木)	(金)
季節の食品 さやいんげん えだ豆 かつお かぼちゃ さつま芋 とうがん スズキーニ チンゲン菜 なす ビーマン 梨 しらす干し	1 ◎揚げ油のリサイクルについて知ろう たれをかける ユーリンター ごはん やさいスープ	2 とうがんについて知ろう 季節の食品の やきり ごはん みそしる	3 野菜入りゼリーについて知ろう フルーツポンチ ハンバーガー はんぱん ほういさサンドパン ポタージュ	4 ちくわについて知ろう ちくわの味やしいため 1~4年2本 5~6年3本 ごはん けんちん汁
7 かぼちゃについて知ろう 季節の食品の わふうかつお ドレッシング くるしよくパン かぼちゃのグラタン	8 トマトについて知ろう トマトにくどん むぎごはん はるめスープ	9 季節の食品の梨について知ろう フィッシュサンド なれ サンドパン ホキフライ コンソメスープ	10 ジャーチャン豆腐について知ろう ジャーチャン豆腐 ごはん とうがんスープ	11 ◎大豆ミートについて知ろう ビークルス むぎごはん ドライカレー
14 ◎神奈川県産の果物を知ろう しょうはんゴールド ズッキーニ ズッキーニ むぎごはん はるめスープ	15 えだ豆について知ろう にくじゃが ふりかけ ごはん すいもの	16 とり肉のレモンマリネを知ろう とりにくのレモンマリネ ほういさロールパン ミネストローネ	17 トックについて知ろう ビビンバ にくのく やさいのく ごはん トック	18 ツナについて知ろう じゃがいものからあげ ツナサンド サンドパン ツナ かぼちゃのスープ
21 敬老の日	22 国民の休日	23 秋分の日	24 スズキーニについて知ろう 季節の食品の 1/2はちみつパン カレークリームサンドパン ベジタブルスープ	25 「お月見」の行事食 つきだんご みたらしあん ごはん みたらし
28 麦ごはんについて知ろう キャバツのツナめえ ハヤシライス むぎごはん ハヤシのルー	29 冷凍みかんについて知ろう れいとうみかん 2本 てはもとろうかに ロールパン みそワタンスープ	30 かつおについて知ろう きりほしだいごんの ベーコンに かつおのつけあがり ごはん みそしる	25日(金)行事食「お月見」 ごはん さばの塩焼き めった汁 月見団子 みたらしあん 牛乳 今年は9月25日が十五夜です。お月見は、月を眺めるだけでなく、月に見立てた月見団子や、里芋や栗などの収穫の感謝を表す行事です。みたらしあんを小食器へよそい、だんごをからめて食べます。	