

9月 もりつけひょう

月	火	水	木	金	
<p>2学期の給食が始まります</p>	<p>＜地場産物を生かした献立＞</p> <p>なすのボロネーゼ風パスタ</p> <p>20日(火)にです。</p>			<p>なす 体温を下げる効果があるので、暑い夏には最適の野菜です。</p>	<p>2日 ビビンバ (肉炒め・ナムル)</p> <p>ごはん</p> <p>豆腐スープ</p>
<p>5日</p> <p>中華サラダ ソフトカレイの 竜田揚げ</p> <p>中華風炊き込み ごはん</p> <p>チンゲンサイのスープ</p>	<p>6日</p> <p>黒パン</p> <p>華風あえ</p> <p>チャー メン</p> <p>皿うどんの具</p>	<p>7日</p> <p>アーモンド和え</p> <p>豚肉のアップルソース焼き</p> <p>ごはん</p> <p>かきたま汁</p>	<p>8日</p> <p>福神漬</p> <p>カレーライス</p> <p>ジャコを まぜてね</p> <p>鉄骨サラダ</p>	<p>9日</p> <p>小松菜とメンマのソテー</p> <p>大根春巻き</p> <p>ごはん</p> <p>肉じゃが</p>	
<p>12日</p> <p>おひたし</p> <p>鮭のごまマヨネーズ焼き</p> <p>こぎつねごはん</p> <p>みそ汁</p>	<p>13日</p> <p>ミックスポテト</p> <p>キャラメル揚げパン</p> <p>ワンタンスープ</p>	<p>14日</p> <p>ナムル</p> <p>ゴマを まぜてね</p> <p>手作りシューマイ</p> <p>ごはん</p> <p>中華丼</p>	<p>15日</p> <p>肉みそ 冷凍みかん</p> <p>中華 メン</p> <p>ジャージャー麺</p> <p>野菜</p> <p>ポテトときのこの チーズ焼き</p>	<p>16日</p> <p>切り干し大根のサラダ</p> <p>ししゃもフライ 2本</p> <p>ごはん</p> <p>鶏ごぼうピラフ</p> <p>レンフォアタン</p>	
<p>19日</p> <p>敬老の日</p>	<p>20日</p> <p>ジャコを まぜてね</p> <p>青菜とジャコの サラダ</p> <p>ガーリックトースト</p> <p>なすのボロネーゼ風 パスタ</p> <p>ソース</p> <p>食育の日の献立</p>	<p>21日</p> <p>冷や奴</p> <p>わかめごはん</p> <p>ゴマを まぜてね</p> <p>ごま酢あえ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p>	<p>22日</p> <p>秋分の日</p>	<p>23日</p> <p>かんぴょうの和え物</p> <p>さばのみそ焼き</p> <p>ごはん</p> <p>磯煮</p>	
<p>26日</p> <p>春雨サラダ</p> <p>餃子フライ2個</p> <p>チャーハン</p> <p>わかめのスープ</p>	<p>27日</p> <p>新人大会</p> <p>がんばれ 豊春中!</p>	<p>28日</p> <p>アーモンドとジャコ をまぜてね</p> <p>ハヤシライス</p> <p>パリパリサラダ</p>	<p>29日</p> <p>くるみを まぜてね</p> <p>シャッキリ菜めし</p> <p>くるみあえ</p> <p>いかのヤンチョム カンジャンかけ</p> <p>のっぺい汁</p>	<p>30日</p> <p>タレ</p> <p>かき揚げ</p> <p>ごはん</p> <p>ピリ辛みそ汁</p>	