

9月 もりつけひょう

月

火

水

木

金

2学期の給食が
始まります



<愛知県の郷土料理>

味噌カツ

19日(火)にです。



【味噌カツ誕生の話】

とある屋台で、一人のお客さんが、つまみで食べていた串カツを、近くにあったみそ味のどて鍋に、浸して食べてみたそうです。これがきっかけで、試行錯誤を重ねて秘伝の味噌カツが完成しました。

<p>4日</p> <p>ビビンバ (肉炒め・ナムル)</p> <p>ごはん</p> <p>みそキムチスープ</p>	<p>5日</p> <p>かんぴょうの和え物</p> <p>ソフトカレイの 竜田揚げ</p> <p>ごはん</p> <p>こぎつねごはん</p> <p>かきたま汁</p>	<p>6日</p> <p>ポークビーンズ</p> <p>2色揚げパン</p> <p>ワンタンスープ</p>	<p>7日</p> <p>アーモンドを まぜてね</p> <p>アーモンド和え</p> <p>鯖の七味焼き</p> <p>ごはん</p> <p>筑前煮</p>	<p>8日</p> <p>福神漬</p> <p>じゃこを まぜてね</p> <p>青菜とじゃこの サラダ</p> <p>カレーライス</p>
<p>11日</p> <p>ゴマを まぜてね</p> <p>ナムル</p> <p>手作りシューマイ</p> <p>ごはん</p> <p>中華丼</p>	<p>12日</p> <p>スライス チーズ</p> <p>フレンチサラダ</p> <p>甘辛チキン竜田</p> <p>子どもパン</p> <p>ミネストローネ</p>	<p>13日</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>イカのフリッター</p> <p>オーロラソースがけ</p> <p>キャロットライス</p> <p>チンゲンサイのスープ</p>	<p>14日</p> <p>中華 メン</p> <p>小松菜と コーンのソテー</p> <p>みそラーメン</p> <p>ポテトのチーズ焼き</p>	<p>15日</p> <p>くるみを まぜてね</p> <p>くるみあえ</p> <p>豚肉の生姜焼き</p> <p>ひじきごはん</p> <p>のっぺい汁</p>
<p>18日</p> <p>敬老の日</p>	<p>19日</p> <p>おひたし</p> <p>味噌カツ</p> <p>田舎汁</p> <p>食育の日の献立</p>	<p>20日</p> <p>黒パン</p> <p>華風和え</p> <p>チャー メン</p> <p>血うどんの具</p>	<p>21日</p> <p>のりを まぜてね</p> <p>磯香和え</p> <p>さんまのかば焼き</p> <p>ごはん</p> <p>みそけんちん汁</p>	<p>22日</p> <p>ピーンズサラダ</p> <p>ゴマ・ツナを まぜてね</p> <p>パセリライス</p> <p>なすのキーマカレー</p>
<p>25日</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>わかめごはん</p> <p>みそ汁</p>	<p>26日</p> <p>新人体育大会</p> <p>がんばれ 豊春中!</p>	<p>27日</p> <p>新人体育大会</p> <p>がんばれ 豊春中!</p>	<p>28日</p> <p>卵を まぜてね</p> <p>ハヤシライス</p> <p>ミモザサラダ</p>	<p>29日</p> <p>切り干し大根の和え物</p> <p>ごはん</p> <p>鮭の紅葉焼き</p> <p>磯煮</p>