

# 9月 こんだてひょう



《牛乳は毎日あります》

令和元年8月26日

舞鶴市立与保呂小学校

## 今月の給食目標

### 「教室をきれいにしよう」

給食前には窓を開けて空気の入替えを  
 しましょう。また、整理整頓をして、気持ちよく食事をしましょう。

水曜日 (加工パンの日)	木曜日 (味付けごはんの日)	金曜日 (おぎごはんの日)		
28日 あじつけパン なすとまんがんじの ミートグラタン やさいスープ	29日 チキンライス じゃがいもの チーズに たまごスープ	30日 ポークカレー パインサラダ ふくしんづけ		
月曜日 (パンの日)	火曜日 (ごはんの日)	水曜日 (加工パンの日)	木曜日 (味付けごはんの日)	金曜日 (おぎごはんの日)
2日 こがたパン おやこうどん ごまあえ いちごジャム	3日 ごはん さばのみそに かぼちゃの そばろに	4日 ミルクパン ビーフンの ごもくいため とうがんの スパイシースープ	5日 とりめし ししゃもの いそべあげ たまねぎの みそしる	6日 むぎごはん なつやさいいり マーボー こまつなの じゃこいため
《ビーフン》ビーフンは中国語で「米粉」と書き、その名の通り米からできています。ビーフンを作る過程で一度加熱をしているので消化も良く、暑い季節にもピッタリの食材です。			5年生野外活動	5年生野外活動 給食試食会
9日 パン アジフライ そえやさい レタスとトマトの スープ	10日 ごはん ぶたにくじゃが まんがんじあまとう のいために	11日 こくさんこむぎパン カレービーンズ ポパイサラダ	12日 こぎつねごはん とりてん すましじる	13日 むぎごはん とりにくのつくね おつきみじる じゅうごやデザート
【地場産物の日】	【地場産物の日】	《こぎつねごはん》 きつねの好物とされている油揚げがたくさん入った混ぜご飯です。	【お月見献立】	
16日 敬老の日	17日 わかめごはん ツバスの まんがんじソース さつまじる	18日 こくとうパン しろみざかなの キャロットやき ミネストローネ	19日 キムチとたくあんの ませごはん ぼうてんのうまに じゃがいもの みそしる	20日 きりぼしだいこん スタミナどん わかめスープ
23日 秋分の日	【地場産物の日】	《白身魚のキャロット焼き》 すりおろした人参をマヨネーズで和え、ソースにして白身魚に合わせます。	【カミカミ献立】	
30日 セルフドック かぼちゃの ポタージュ	24日 ぶたキムチどん みそワンタン スープ	25日 あじつけパン クリームシチュー フルーツサラダ	26日 へしこチャーハン ちくわのいそべあ げ はるさめスープ	27日 ちゅうかどん サツマイモと にぼしのあげに
《セルフドック》パンにウインナー、野菜をはさんでいただきます。	キムチは発酵食品で、おなかの調子を整える乳酸菌が含まれています。	【地場産物の日】	【カミカミ献立】	