



2022年9月

きゅうしょくこんだてよていひょう

給食献立予定表

今月の目標

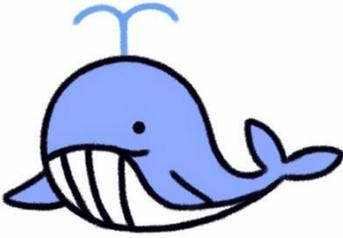
「食べ物のほたらきをしよう」



【教室掲示用】

出典:新食育フォーラム2022.9(健学社)

※牛乳は毎日つきます。

げつ 月	か 火	すい 水	もく 木	きん 金
<p>9月4日はくじらの日</p> <p>「く(9)じ(4)ら」と読む語呂合わせから。鯨と共に生きてゆくことを考える日です。</p>		<p>山口県のくじら食文化</p> <p>大昔から捕鯨が行われていた山口県では、年中行事やお祝いの日だけでなく、日常的にも鯨が食べられていました。山口県の食文化を伝えていきましょう。</p>	<p>1日</p> <p>ハヤシライス</p> <p>フルーツポンチ</p>	<p>2日</p> <p>ごはん</p> <p>チキンチキンごぼう</p> <p>まごわやさしいみそ汁</p> <p>ミニももゼリー</p>
5日 ★4日:くじらの日	6日	7日 ★インド料理	8日	9日 ★10日:十五夜★
<p>パン りんごジャム</p> <p>★くじら一口カツ</p> <p>ゆでキャベツ</p> <p>麦と野菜のスープ</p>	<p>豚キムチ丼</p> <p>ささみと春雨の酢のもの</p> <p>県産ヨーグルト</p>	<p>★ナン</p> <p>★キーマカレー</p> <p>卵とレタスのスープ</p> <p>はちみつレモンゼリー</p>	<p>ごはん</p> <p>焼きハンバーグ ソースかけ</p> <p>ひじきの炒め物</p> <p>相性汁</p>	<p>ごはん しそわかめ</p> <p>さば竜田揚げ</p> <p>★お月見(だんご)汁</p> <p>黄桃ハーフ</p>
12日 ★沖縄料理	13日	14日 ★イタリア料理	15日	16日 ★長野県の郷土料理
<p>★タコスライス</p> <p>★ソーキめん汁</p> <p>ベビーパン</p>	<p>ごはん</p> <p>すこやかふりかけ(おかか)</p> <p>肉団子と野菜の甘酢がらめ</p> <p>そうめんうりの中華あえ</p>	<p>パン</p> <p>チョコ大豆</p> <p>★鶏肉のカポナータかけ</p> <p>ABCスープ</p>	<p>ごはん</p> <p>手作りひじきふりかけ</p> <p>切り干し大根の酢のもの</p> <p>サマー肉じゃが</p>	<p>ごはん</p> <p>いわしのしょうが煮</p> <p>ほうれん草のごまあえ</p> <p>★煮こじ</p>
19日	20日	21日	22日 ★ベトナム料理	23日 秋分の日
	<p>振替週休日</p> 	<p>きなこ揚げパン</p> <p>コーンキャベツ</p> <p>肉団子のスープ</p> <p>ミニみかんゼリー</p>	<p>菜めし</p> <p>春巻き</p> <p>青菜の炒め物</p> <p>★フォーガー</p>	<p>二十四節季</p> 
26日 ★中華料理	27日 ◆ブックランチ◆	28日 【6年なし】	29日 【6年なし】	30日 【4年なし】
<p>ごはん</p> <p>★油淋鶏</p> <p>★もやし中華いため</p> <p>わかめスープ</p>	<p>わかめごはん</p> <p>◆さんまの塩焼き◆</p> <p>ごま酢あえ 玉ねぎのみそ汁</p> <p>◆絵本: やきぎかなののろい◆</p>	<p>黒糖パン</p> <p>夏野菜のスパゲッティ</p> <p>ひじき入りツナサラダ</p>	<p>ごはん</p> <p>鶏肉の照り焼き</p> <p>即席漬け</p> <p>具だくさん汁</p>	<p>マーボーカレー丼</p> <p>じゃがいものごまあえ</p> <p>ミニりんごゼリー</p>