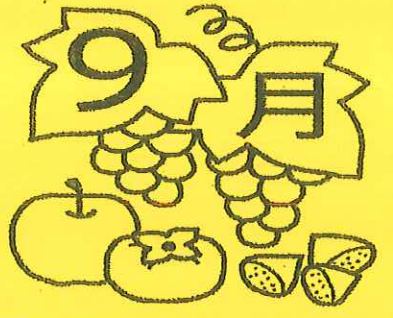


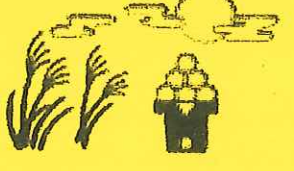


献立変更があるかもしれません。給食室のサンプルも参考にしてください。

9月 こんだてひょう		おおぐちだいしょう		
月	火	水	木	金
<p>こんげつのめあて ～よい身なり～</p> <p>○せいけつなみなりをしよう! ○マスクをかならずつけよう!</p>			<p>2日</p> <p>ラトウユ 魚フライ</p> <p>丸パン</p> <p>クリームスープ</p>	<p>3日</p> <p>なし</p> <p>キャベツサラダ</p> <p>黒パン</p> <p>米粉シチュー</p>
<p>6日</p> <p>ごまじょうゆあえ さばのみそ煮</p> <p>ごはん</p> <p>とうがんのすまし汁</p>	<p>7日</p> <p>ぶどう豆</p> <p>豚角煮丼の具 はいがごはん</p> <p>みそ汁</p>	<p>8日</p> <p>チーズ</p> <p>じゃがいものソテー メヒカリフライ</p> <p>ぶどうパン</p> <p>野菜スープ</p>	<p>9日</p> <p>凍り豆腐のそぼろ煮</p> <p>にんじんごはんの具 麦ごはん</p> <p>すまし汁</p>	<p>10日</p> <p>黄桃コンポート</p> <p>コーンサラダ</p> <p>ナン</p> <p>カレービーンズシチュー</p>
<p>13日</p> <p>きゅうりの梅肉あえ かつおのごまみそあえ</p> <p>ごはん</p> <p>すまし汁</p>	<p>14日</p> <p>磯香あえ</p> <p>肉そぼろ 麦ごはん</p> <p>月見汁</p>	<p>15日</p> <p>麻婆なす</p> <p>麦ごはん</p> <p>にらたまスープ</p>	<p>16日</p> <p>ひじきサラダ</p> <p>はいがパン</p> <p>チリコンカーン</p>	<p>17日</p> <p>納豆</p> <p>豚肉と野菜のしょうが炒め</p> <p>はいがごはん</p> <p>みそ汁</p>
<p>20日</p> <p>【敬老の日】</p> 	<p>21日</p> <p>即席漬</p> <p>いわしのかば焼き ごはん</p> <p>みそ汁</p>	<p>22日</p> <p>ぶどう</p> <p>ツナサンドの具</p> <p>食パン</p> <p>野菜のスープ煮</p>	<p>23日</p> <p>【秋分の日】</p> 	<p>24日</p> <p>ポークカレー</p> <p>はいがごはん</p> <p>ブルーンはっこう乳</p> <p>ごま酢あえ</p>
<p>27日</p> <p>野菜サラダ</p> <p>ミックスフルーツ</p> <p>チーズパン</p> <p>スパゲティマトソース</p>	<p>28日</p> <p>グレープゼリー</p> <p>回鍋肉</p> <p>ごはん</p> <p>卵とマトのスープ</p>	<p>29日</p> <p>きびなごフライ</p> <p>栄養満点丼の具 ごはん</p> <p>呉汁</p>	<p>30日</p> <p>からししょうゆあえ ふりかけ</p> <p>麦ごはん</p> <p>豆じゃが</p>	<p>○おぼんにおくときに、おきかたの さんこうにしてください。</p> <p>○左ききのひとは、はし・スプーンなどの もつほうを、左がわにおきましょう。</p> <p>○しょっきは、えとちがうときもあります</p> <p>○しっかりとよくかんでたべましょう。</p>