

- 健康(長寿)を考える食事として、凍り豆腐やきのこを取り入れました。
- 郷土料理の献立として、鹿児島県の郷土料理を取り入れました。
(はいがごはん・油ぞうめん・さつま汁・豚みそ)
- 9月9日の「重陽の節句」にちなみ、食用菊を取り入れました。
- 9月18日の「敬老の日」にちなみ、長寿料理として長野県の料理を取り入れました。
(菜飯・凍り豆腐の炒り煮・きのこ汁・黒みつゼリー)
- 9月29日の「十五夜」にちなみ、さといものそばろ煮・月見汁を取り入れました。
- 食育の日は、主食・主菜・副菜・汁物がそろった食事のよさを知らせる献立を取り入れました。
- 国際理解の献立として、ドイツ料理(ハンバーグ・ザワークラウト・アイントプフ)とイタリア料理(パスカトーレ・インサラータ・ヴェルデ・パンナコッタ)を取り入れました。

4		5		6		7		8 行事食	
神奈川県産のかぼちゃを味わう		季節の食品秋なすを味わう		香辛料の効果について知る		じゃがいもの栄養について知る		重陽の節句について知り、菊を味わう	
黒パン	野菜サラダ	麦ごはん	にらたまスープ	はいがごはん	ごま酢あえ	丸パン	フライドポテト	栗ごはん	菊花あえ
キャベツ きゅうり 砂糖	キャベツ きゅうり 砂糖	精白米 米粒麦	鶏卵 豆腐 たまねぎ ねぎ にら ごま油 てんぷん	はいが米	切干しいんじん きゅうり 砂糖 ごま	じゃがいも 米油	じゃがいも 米油	精白米 もち米 栗	キャベツ ほうれんそう
かぼちゃの米粉シチュー	ミックスフルーツ	麻婆なす		ビーフカレー		ツナサンドの具	パスタスープ	魚のあんかけ	沢煮椀
豚肉 かぼちゃ たまねぎ 米油	パイン・みかん・デラウェア缶	豚肉 だいず なす にんにく しょうが ねぎ		牛肉 じゃがいも たまねぎ にんじん 米油		まぐろ油漬 チーズ たまねぎ きゅうり	マカロニ ベーコン キャベツ たまねぎ	カレイ しょうが 砂糖 てんぷん	豚肉 にんじん ごぼう みずな
にんじん こまつな 米粉	黄桃・白桃缶 砂糖	緑・赤ピーマン 米油 みそ てんぷん		しょうが にんにく 小麦粉 マーガリン		米油 砂糖	にんじん パセリ	ねぎ えのきたけ しょうが てんぷん	ねぎ えのきたけ しょうが てんぷん
バター 牛乳 豆乳 脱脂粉乳	牛乳	砂糖 トウバンジャン テンメンジャン ごま油	牛乳		プルーンはっこう乳		牛乳		牛乳
11	12 国際理解	13	14 高等部:修学旅行	15 高等部:修学旅行					
はま菜ちゃん料理コンクールの受賞献立を味わう		ドイツ料理を味わう		切干しいんじんの栄養について知る		ごはんの栄養について知る		長野県の長寿料理を味わう	
麦ごはん	かきたま汁	チーズパン	ザワークラウト	麦ごはん	呉汁	麦ごはん	ごまじょうゆあえ	菜飯	きのこ汁
精白米 米粒麦	鶏卵 豆腐 ねぎ こまつな		キャベツ 砂糖	精白米 米粒麦	だいず 油揚げ じゃがいも にんじん	精白米 米粒麦	もやし きゅうり ごま	はいが米 だいこん菜	油揚げ だいこん にんじん えのきたけ
はま菜ちゃんの甘みそ野菜炒め		ハンバーグトマトソース	アイントプフ	豚肉と切干しいんじんの煮物		肉じゃが	みそ汁	凍り豆腐の炒り煮	黒みつゼリー
豚肉 油揚げ じゃがいも にんじん なす	えのきたけ かんぴょう てんぷん	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉 てんぷん	ソーセージ じゃがいも たまねぎ にんじん	豚肉 切干しいんじん		豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん	豆腐 油揚げ ねぎ	凍り豆腐 豚肉 ちくわ にんじん ねぎ	含みつ糖 寒天 砂糖
ピーマン ねぎ しょうが 米油 砂糖		トマト缶 米油	キャベツ セロリ いんげん豆 オリーブ油	こまつな しょうが しらたき ごま	米油 砂糖	さやいんげん しらたき 米油 砂糖	えのきたけ わかめ みそ	砂糖 米油 てんぷん	
みそ てんぷん	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳
18	19 食育の日	20 国際理解	21 小中学部:修学旅行	22 小中学部:修学旅行					
敬老の日		季節の食品を献立に使用するよさを知る		イタリアの料理を味わう		じゃがいもの産地について知る		けんちん汁について知る	
		はいがごはん	磯香あえ	ぶどうパン	インサラータ・ヴェルデ	麦ごはん	卵とトマトのスープ	はいがごはん	からしじょうゆあえ
		はいが米	キャベツ こまつな		キャベツ きゅうり さやいんげん	精白米 米粒麦	鶏卵 豆腐 豚肉 トマト たまねぎ	はいが米 鮭 にんじん	もやし きゅうり
		さばの塩焼き	とうがんのすまし汁	パスカトーレ	パンナコッタ	ジャガマーポー	こまつな えのきたけ しょうが てんぷん	栄養満点丼の具	けんちん汁
		さば	とうが ねぎ にんじん	スパゲティ いか えび ベーコン トマト	牛乳 生クリーム 寒天 砂糖	豚肉 だいず じゃがいも たまねぎ		豚肉 にんじん こまつな にんにく しょうが	豆腐 油揚げ さいとも だいこん
			えのきたけ しょうが	たまねぎ なす ピーマン にんにく	ブルーベリージャム	にんじん 緑・赤ピーマン しょうが にんにく		しらたき ひじき ごま ごま油 砂糖	にんじん ねぎ ごぼう こんにゃく ごま油
			牛乳	パシル トマト缶 オリーブ油	牛乳	米油 砂糖 みそ てんぷん	牛乳		牛乳
25	26	27	28 郷土料理	29 行事食					
パンの栄養について知る		季節の食品戻りがつおを味わう		ひじきの栄養について知る		鹿児島県の郷土料理を味わう		十五夜(芋名月)について知る	
ロールパン	キャベツサラダ	はいがごはん	即席漬	はいがパン	ひじきサラダ	はいがごはん	さつま汁	秋味ごはん	月見汁
	キャベツ 砂糖	はいが米	キャベツ きゅうり		ひじき キャベツ きゅうり コーン	はいが米	鶏肉 さつまいも だいこん にんじん	はいが米 鮭 にんじん 凍り豆腐	うずら卵 鶏肉 にんじん
豚肉のトマト煮	クリームスープ	かつおのごまみそあえ	すまし汁	カレーピーンズシチュー		油ぞうめん	豚みそ	さといものそばろ煮	ぶどうゼリー
豚肉 いんげん豆 たまねぎ トマト	ベーコン じゃがいも たまねぎ にんじん	かつお 凍り豆腐 てんぷん	豆腐 ふ こまつな ねぎ	だいず 豚肉 チーズ じゃがいも		そうめん 豚肉 キャベツ にんじん	豚肉 しょうが 米油	さいとも 豚肉 だいず にんじん	ぶどうジュース 寒天 砂糖
トマト缶 ピーマン にんにく オリーブ油	コーン こまつな 牛乳 豆乳 脱脂粉乳	しょうが 米油 砂糖 みそ ごま	えのきたけ	たまねぎ にんじん にんにく 米油	マーガリン 小麦粉	にら 米油	含蜜糖 みそ	しょうが 砂糖 てんぷん	デラウェア缶
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳