

月

火

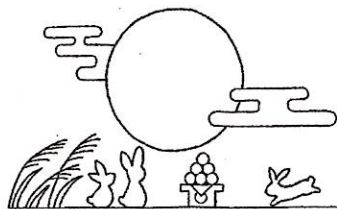
水

木

金

# 9月 もりつけ表

B



今月の給食には、高松産ごじまん品（シャインマスカット・アスパラガス・ナス）を使ったメニューが登場します。シャインマスカットは、皮ごと食べられる大粒のマスカットで、糖度がとても高く、食味に優れたブドウの品種です。

1日

ホイコーロー

ごはん

中華スープ

牛乳

**始業式**

4日

フルーツポンチ

中華風 たきこみごはん (麦入り)

ひじきサラダ

牛乳

5日

なすとあつあげのみそいため

さつまいもとくりのタルト

ごはん

すまし汁

牛乳

6日

イタリアンサラダ

なし

小型コッパン

スパゲティナポリタン

牛乳

7日

紙ナフキン

シャインマスカット

さばのみそ煮

チンゲンサイともやしをあえもの

ごはん

とうふ汁

牛乳

8日

ごまあえ

さけ菜めし (麦入り)

がんもどきとひじきのうま煮

牛乳

小3理科：実ができたよ

小5社会：水産業のさかんな地域

11日

(スタミナジャージャーどんぶりの具) かける

スタミナジャージャーどんぶり (ごはん)

はるさめスープ

牛乳

12日

はものエスカベッシュ

ゆでブロッコリー

黒糖パン

ミネストローネ

牛乳

13日

アスパラガスのサラダ

ひじきのり

ごはん

とうふのオイスターソース煮

牛乳

14日

夏みかんサラダ

ヨーグルト

ナン

ドライカレー

ピーフとうずらたまごのスープ

牛乳

15日

きんぴら

ミニトマト

とり肉とレバーの香りあげ

ゆでブロッコリー

牛乳

ふるさとの食 再発見の日

18日

けいろうひ 敬老の日

長い間社会につくしてきた高齢者をうやまい、長寿を祝う日です。

日本人が昔から大切にしてきたお上の入をうやまう気持ちから生まれた「敬老の日」。私たちもその気持ちをしっかりと受けついでいきたいですね。

19日

ジャーマンポテト

チョコ大豆クリーム

コッパン

アインツフ

牛乳

20日

切りばし大根のあえもの

チーズ (中のみ)

焼き肉ピラフ (麦入り)

ワンタンスープ

牛乳

21日

あじの香味ソースかけ

野菜のドレッシングあえ

ごはん

どん汁

牛乳

22日

野菜とまぐろのソテー

みかんジュース

コッパン

ポークビーンズ

牛乳

中1社会：世界の諸地域 (ヨーロッパ州)

25日

海そうサラダ

いりことアーモンドのオリーブオイルがらめ

秋の香りカレーライス (ごはん)

いれる

(秋の香りカレーライスのルウ)

牛乳

26日

ちくぜん煮

はぎごはん

とうふのみそ汁

牛乳

27日

さんまのかんろ煮

月見ゼリー

小松菜のあえもの

ごはん

だんご汁

牛乳

28日

大豆のサラダ

マカロニととうがんのクリーム煮

コッパン

牛乳

29日

ナムル

ごはん

ふたキムチ

牛乳

秋の七草 季節を感じる料理

お月見の献立 小3音楽：うさぎ

中間テスト1日目

中間テスト2日目