

月	火	水	木	金
2日 給食なし	3日 ひじきとキヌアのサラダ オレンジゼリー ごはん 黒糖パン ポークチャップ	4日 さばのみそ煮 くりのムース ごはん チンゲンサイと もやしにあえもの なす入りふしめん汁	5日 イタリアンサラダ ヨーグルト 小型コッパン ポンゴレスパゲティ	6日 アスパラガスのサラダ ひじきのり (中のみ) ごはん 肉じゃが
重陽の節句の献立				
9日 フルーツポンチ 中華風 たきこみごはん 野菜いため	10日 (夏にぴったり!ふたにら スタミナどんぶりの具) かける 夏にぴったり! ふたにらスタミナどんぶり (ごはん) きざみのり はるさめスープ	11日 ひじきのサラダ なし コッパン とり肉と野菜のトマト煮	12日 さといもコロッケ 月見ゼリー ごはん 中濃ソース ゆで野菜 だんご汁	13日 マカロニサラダ ナン ドライカレー うすらたまごの スープ
お月見の献立				
16日 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目上の人をうやま う気持ちから生まれた「敬老の日」。私たちもその 気持ちをしっかり受けついでいきたいですね。	17日 とり肉とレバーの香りあげ 野菜のドレッシングあえ ごはん コンソメスープ	18日 野菜とささみのソテー コッパン 肉だんごととうがんの スープ煮	19日 切りほし大根のあえもの ミックスナッツ 焼き肉ピラフ ワンタンスープ	20日 ゆでブロッコリー ミニトマト ごはん ふた肉の バーベキューソース のり塩ポテト
ふるさとの食 再発見の日 県産農水産物学校給食利用拡大事業『とり肉』				
県産農水産物学校給食利用拡大事業『ミニとうがん』				
23日 ふりかえきゅうじつ 振替休日	24日 給食なし	25日 はもの エスカベッシュ 黒糖パン ゆでブロッコリー ミネストローネ	26日 海そうサラダ 小にほし 秋の香り カレーライス (ごはん) 入れる (秋の香り カレーライス のルウ)	27日 もやしのナムル チーズ キムチごはん (麦入り) うすらたまご入り わかめスープ
県産農水産物学校給食利用拡大事業『はも』				
30日 さんまのかんろ煮 (中:2切) 小松菜のあえもの ごはん じゃがいものみそ汁	<div style="border: 1px dashed black; padding: 10px;"> <p>9月から、 県産農水産物学校給食利用拡大事業 を実施します！ 香川県では、県内のさまざまな食材を積極的に 活用する取り組みを実施しています。 今月の食材は、『ミニとうがん』『とり肉』 『はも』です。楽しみにしててくださいね！</p> </div>			
9月 もりつけ表 <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-weight: bold; font-size: 2em;">B</div> <div style="text-align: right;"> <p>今月の高松産ごじまん品</p> <p>Mr. アスパラなすP</p> <p>ミニトマト兄弟</p> <p>キュウさん</p> <p>トーガン</p> <p>ねぎ坊</p> </div> </div>				
中1 理科：水溶液の性質				