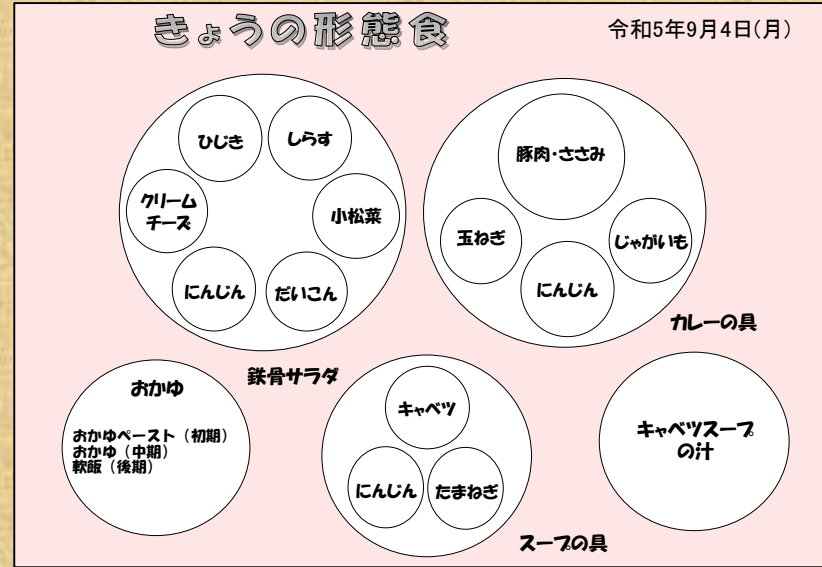


9月4日(月)

牛乳
カレーライス
キャベツスープ
鉄骨サラダ

仮設校舎での給食がスタートしました。調理機器もすべて新しくなりましたが、いつも通りのおいしいカレーが出来上がりました。



普通食



後期食



中期食



初期食



※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

9月5日(火)

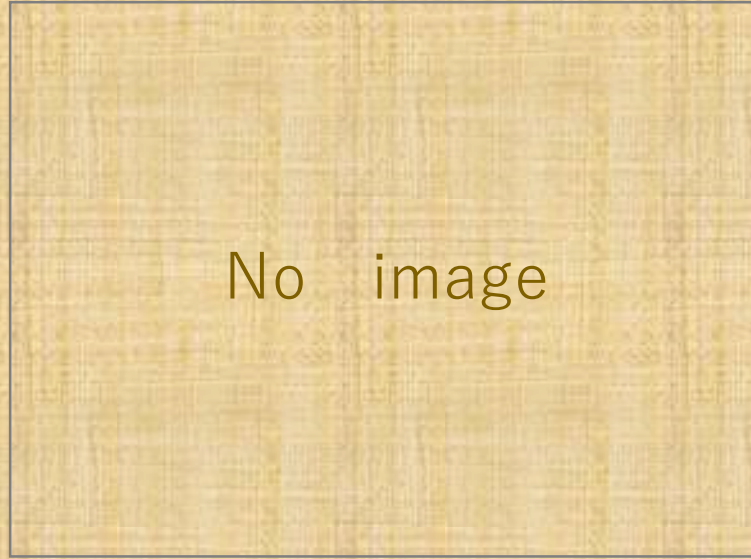
牛乳
ごはん
さつまい汁
鮭の塩焼き
キャベツと青菜のごま和え
りんごゼリー

さつまい汁は、鹿児島県(薩摩)の郷土料理で、鶏肉の入った具だくさんなみそ汁のことです。

後期食



中期食



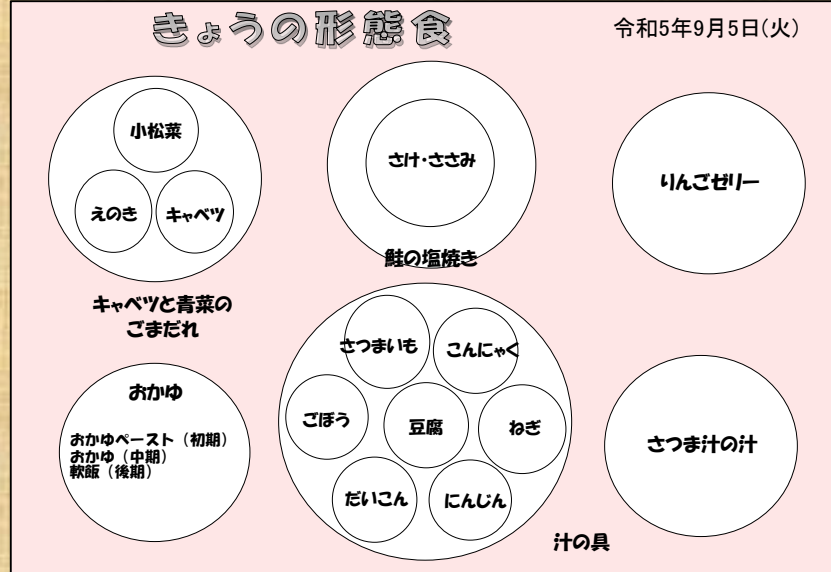
普通食



初期食



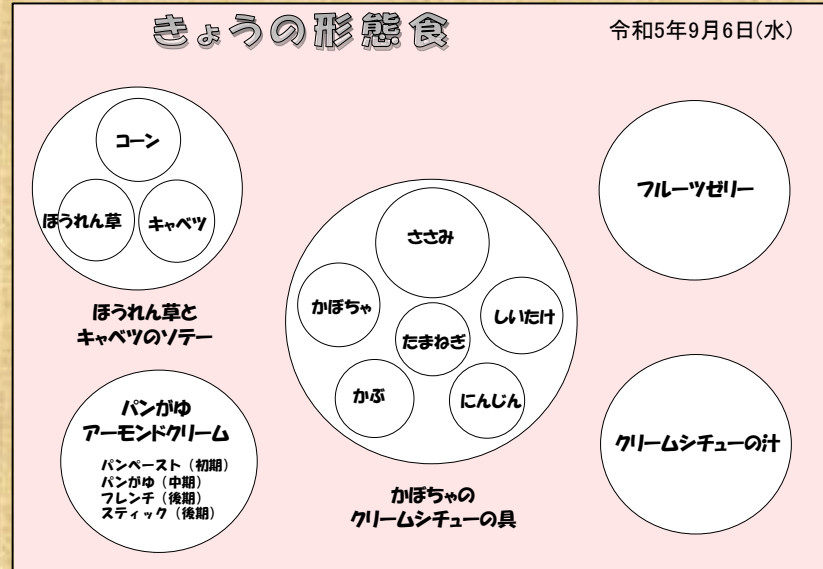
※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。



9月6日(水)

牛乳
アーモンドトースト
かぼちゃのクリームシチュー
野菜とベーコンのソテー
フルーツゼリー

アーモンド粉、バター、砂糖を練ってパンにぬって焼いたトーストです。形態食は、アーモンド風味のバターミルククリームを添えています。



普通食



後期食



中期食



初期食

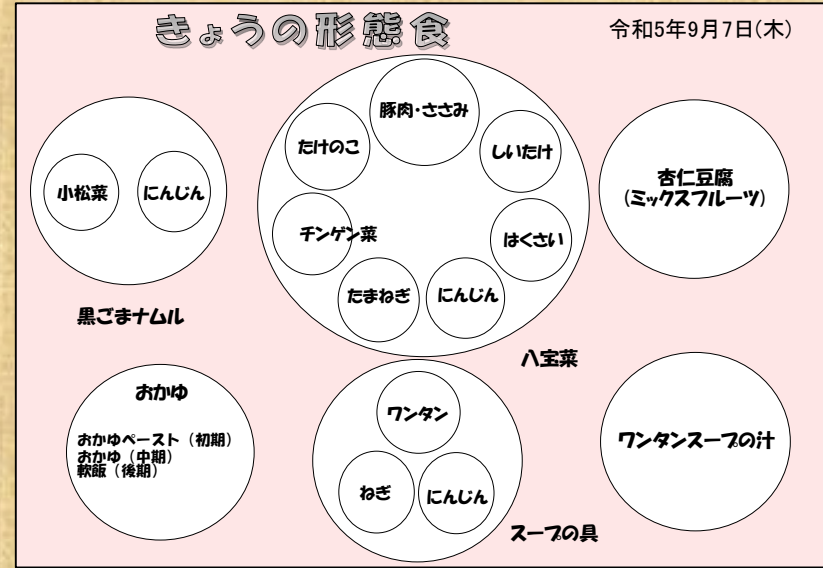


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

9月7日(木)

牛乳
ごはん
ワンタンスープ
八宝菜
黒ごまナムル
杏仁豆腐ゼリー

八宝菜は、中国料理で具たくさんのおま煮です。今日は、9種類の食材を使って作りました。



普通食



後期食



中期食



初期食

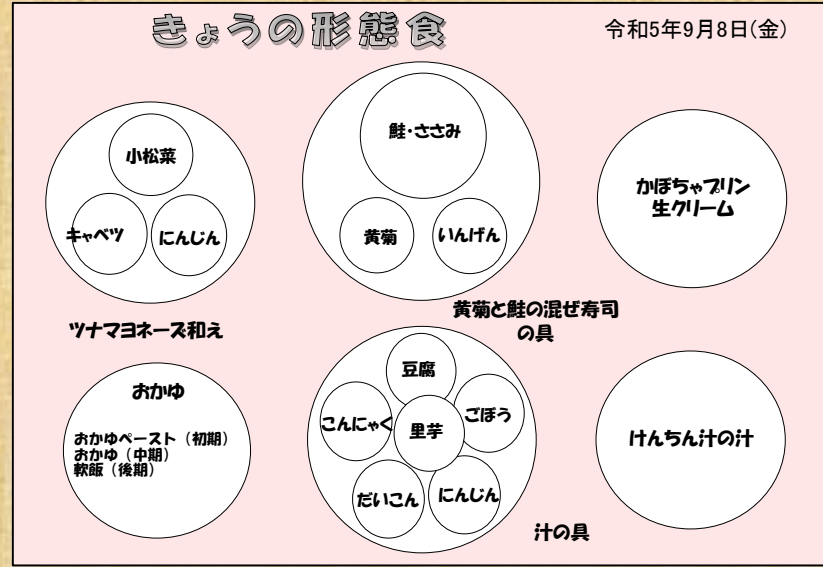


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がります。

9月8日(金)

牛乳
黄菊と鮭の混ぜ寿司
けんちん汁
ツナマヨネーズ和え
かぼちゃプリン

9月9日は重陽の節句です。菊の節句ともいわれ、無病息災を願う年中行事です。菊の花びらを散らした鮭の混ぜ寿司にしました。



普通食



後期食



中期食



初期食

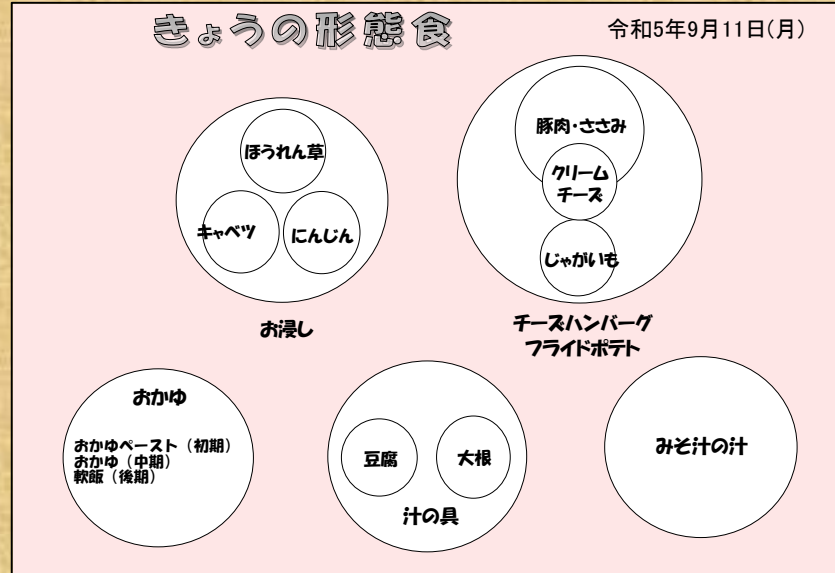


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

9月11日(月)

牛乳
ごはん
みそ汁(大根、油揚げ)
チーズハンバーグ
フライドポテト
お浸し

今日はチーズ入りのハンバーグです。
給食室で一つずつチーズを包んで焼き
ました。



普通食



後期食



中期食



初期食



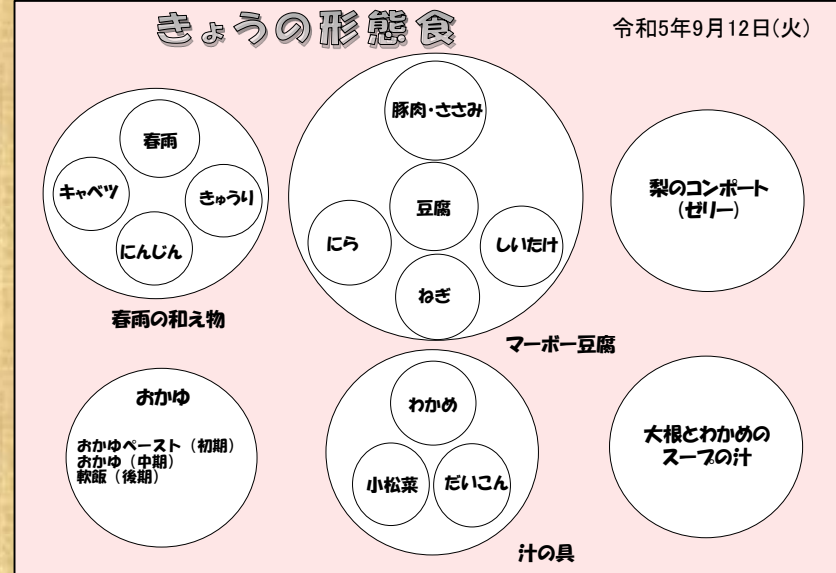
※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

9月12日(火)

牛乳
ごはん
大根とわかめのスープ
マーボー豆腐
春雨の和え物
梨

普通食の梨は皮をむいてカット、後期食と中期食は大きさとかたさを変えたコンポート、初期食は後期食のコンポートのペーストをゼリーにしました。

普通食



後期食



中期食



初期食

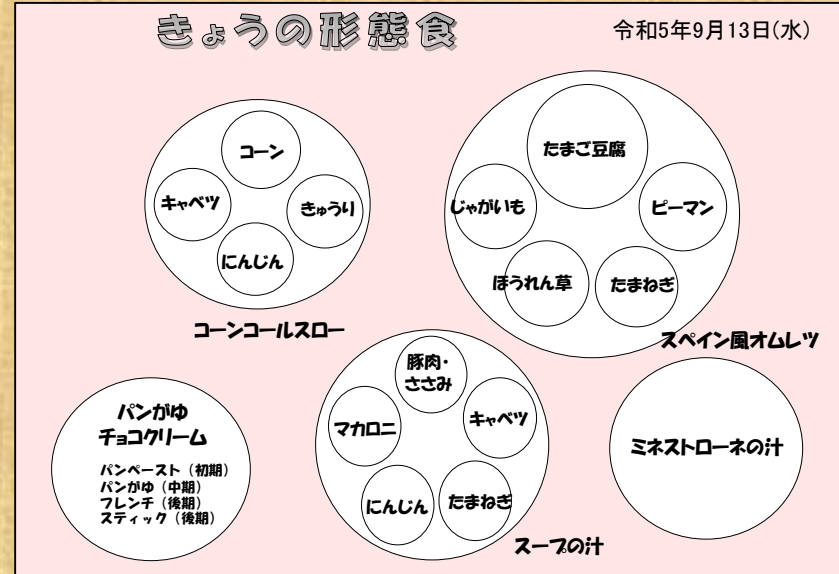


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

9月13日(水)

牛乳
チョコクリームパン
ミネストローネ
スペイン風オムレツ
コーンコールスロー

スペイン風オムレツは、じゃがいも、玉ねぎ、ほうれん草、パプリカの
入った具たくさんオムレツです。



普通食



後期食



中期食



初期食



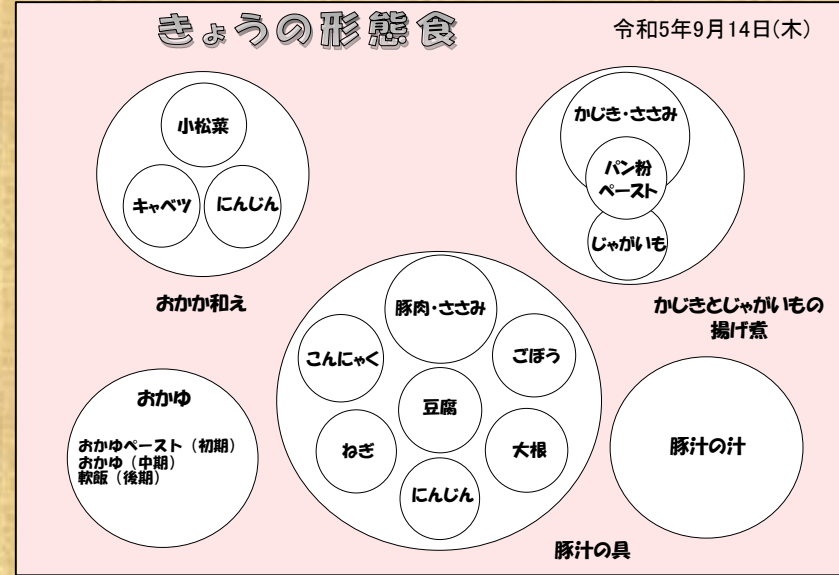
※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

9月14日(木)

牛乳
ごはん
豚汁
かじきとじゃがいもの揚げ煮
おかか和え

片栗粉をまぶして油で揚げたメカジキと、素揚げにしたじゃがいもに、砂糖としょうゆを合わせた甘辛いたれをからめました。

普通食



後期食



中期食



初期食



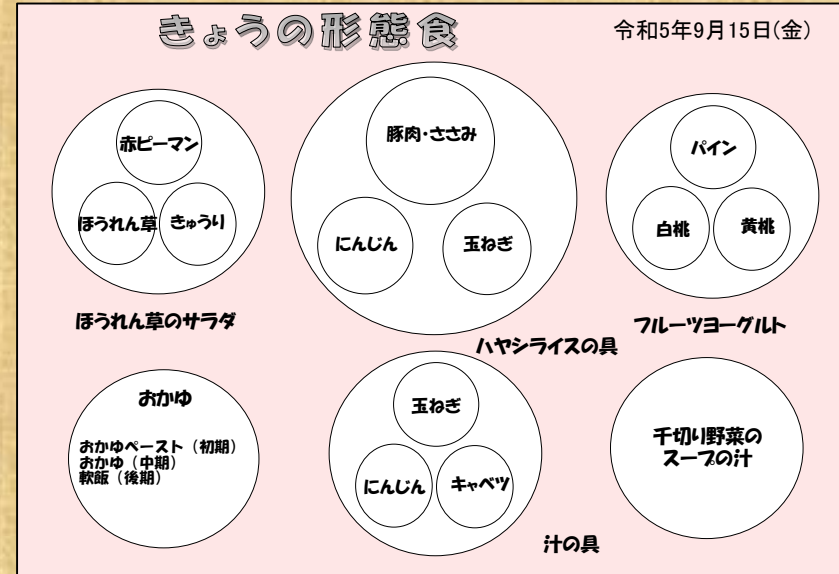
※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

9月15日(金)

牛乳
ハヤシライス
千切り野菜のスープ
ほうれん草のサラダ
フルーツヨーグルト

ハヤシライスは豚肉、玉ねぎ、にんじん、マッシュルームを炒めて煮込み、デミグラスソースやケチャップなどで味付けしました。形態食のたれは、バターで炒めたマッシュルームのペーストでコクを出しています。

普通食



後期食



中期食



初期食



※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

9月19日(火)

～神奈川県のご当地郷土料理～

牛乳

サンマー麺

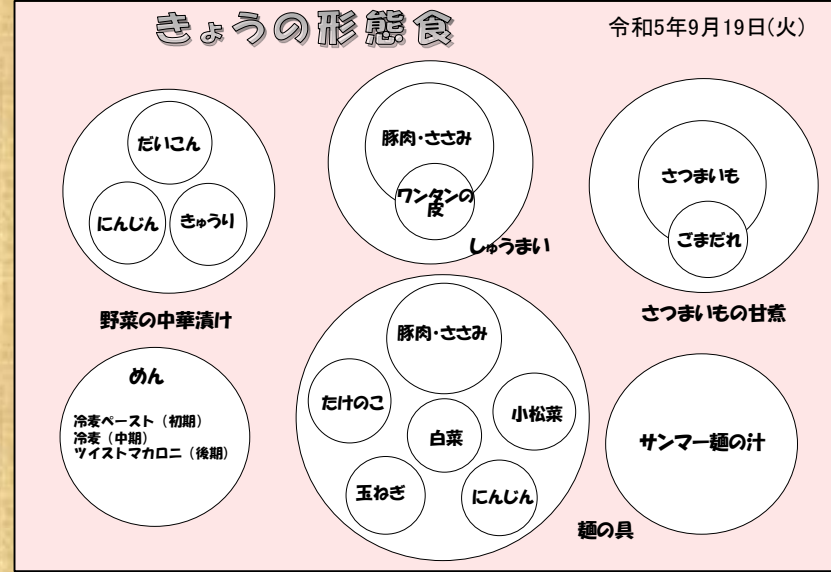
しゅうまい

野菜の中華漬け

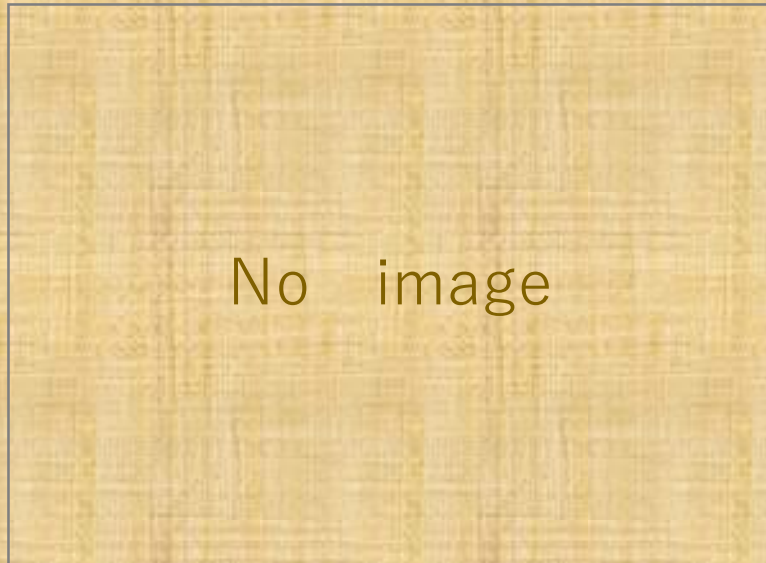
さつまいもの甘煮

神奈川県のご当地グルメのサンマー麺としゅうまい。サンマー麺は、野菜たっぷりのあんのかかったラーメンです。

普通食



後期食



中期食



初期食



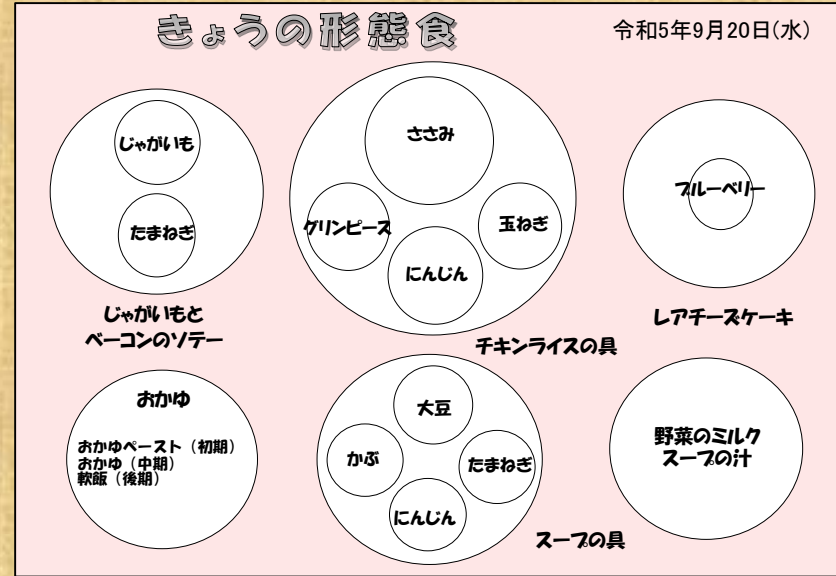
※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

9月20日(水)

牛乳
チキンライス
ミルクスープ
じゃがいもとベーコンのソテー
レアチーズケーキ

レアチーズケーキはクリームチーズとヨーグルトで作ります。ブルーベリーソースをかけています。

普通食



後期食



中期食



初期食

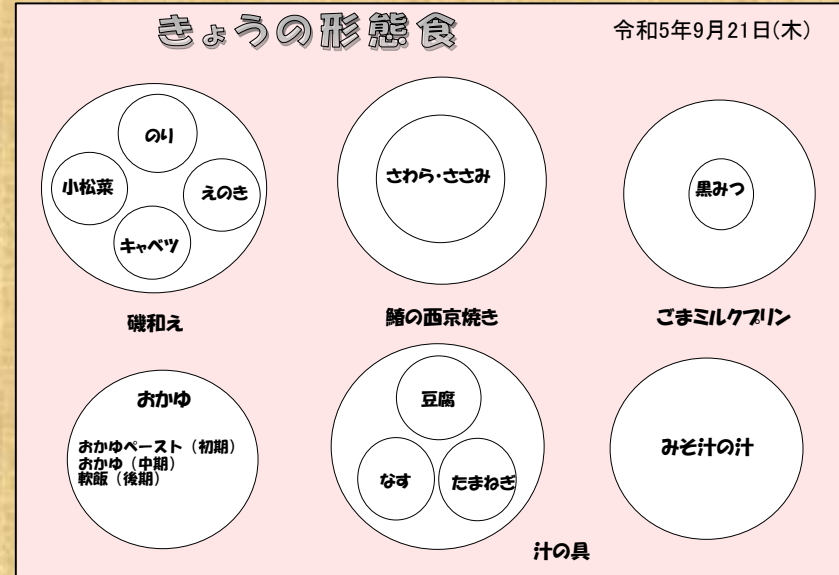


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

9月21日(木)

牛乳
くりごはん
みそ汁(なす、玉ねぎ、油揚げ)
鯖の西京焼き
磯和え
ごまミルクプリン

旬の栗をごはんにしました。甘くてほくほくした栗に秋を感じます。



普通食



後期食



中期食



初期食

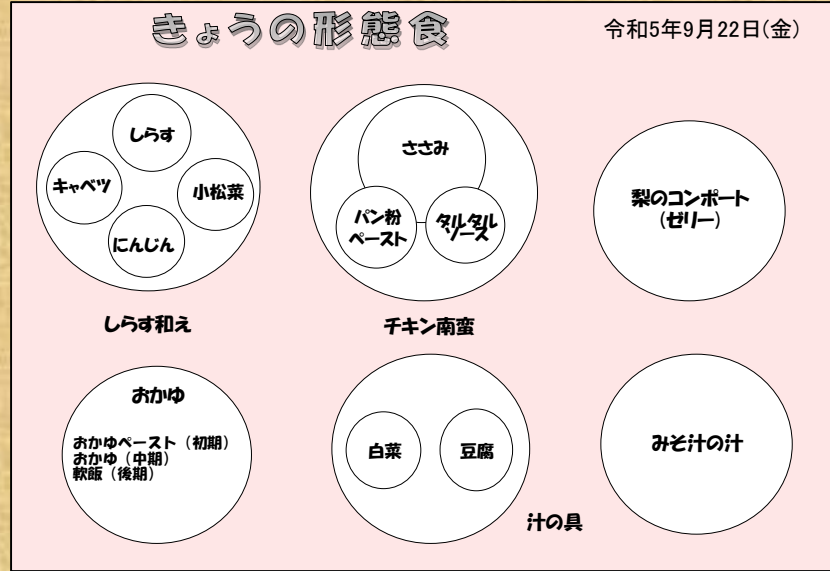


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

9月22日(金)

牛乳
ごはん
みそ汁(白菜、生揚げ)
チキン南蛮
しらす和え
梨

チキン南蛮は、から揚げを甘酢にからめ、タルタルソースを添えた料理です。宮崎県の郷土料理でもあります。



普通食



後期食



中期食



初期食



※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

9月25日(月)

牛乳
鶏飯
小松菜と高野豆腐の炒め煮
大根の梅和え
栗入り水ようかん

鶏飯は奄美大島の郷土料理で、鶏肉や卵、パパイアの漬物などをのせたごはんを鶏ガラスープをかけて食べます。暑い日でもさらっと食べやすい料理です。

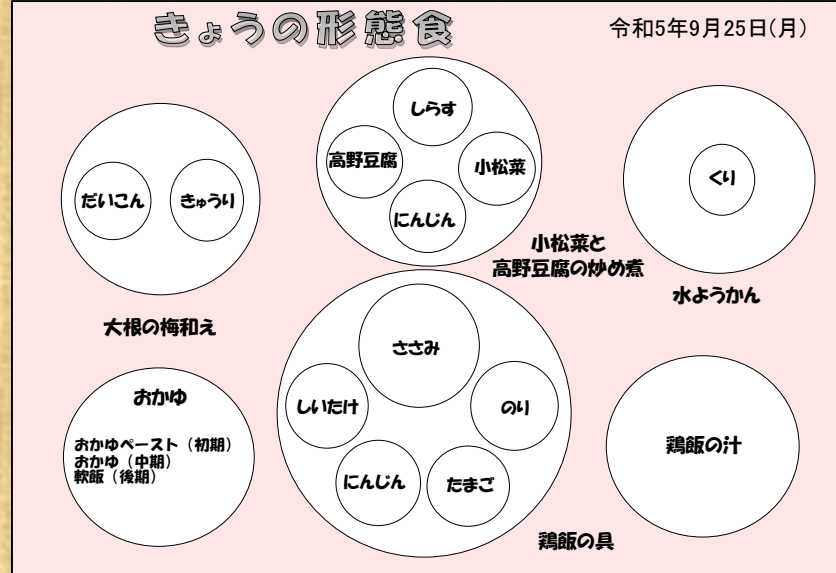
後期食



中期食



普通食



初期食

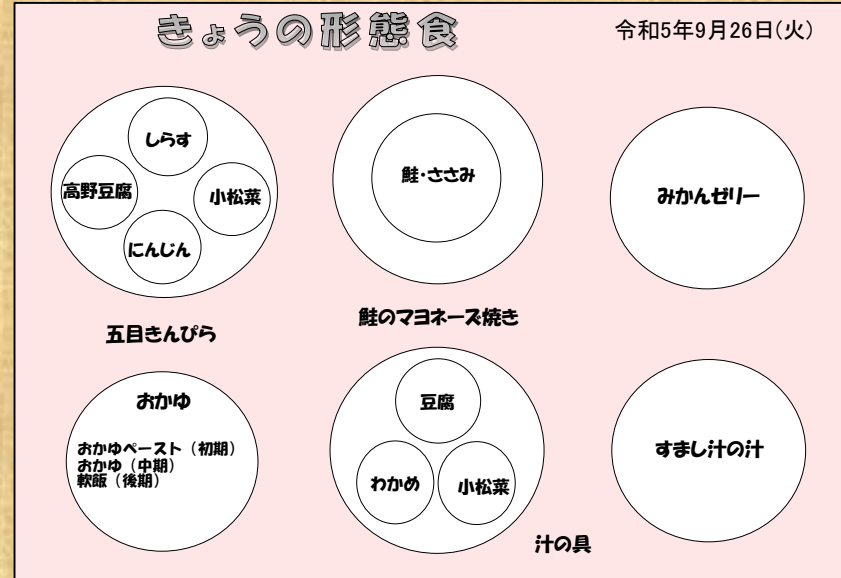


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

9月26日(火)

牛乳
ごはん
すまし汁(豆腐、小松菜)
鮭のマヨネーズ焼き
五目きんぴら
みかんゼリー

鮭のマヨネーズ焼きは、みそ、すりごま、マヨネーズ、みりんを合わせたタレをぬって焼いたものです。魚が苦手な人でも食べやすい料理です。



普通食



後期食



中期食



初期食



※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

9月27日(水)

牛乳
ごはん
みそ汁(小松菜、高野豆腐)
トンテキ、ゆで野菜
ポテトサラダ
巨峰

トンテキは三重県の名物で、焼いた豚肉に、にんにくのきいた濃いめのタレをからめ、千切りキャベツを添えた料理です。

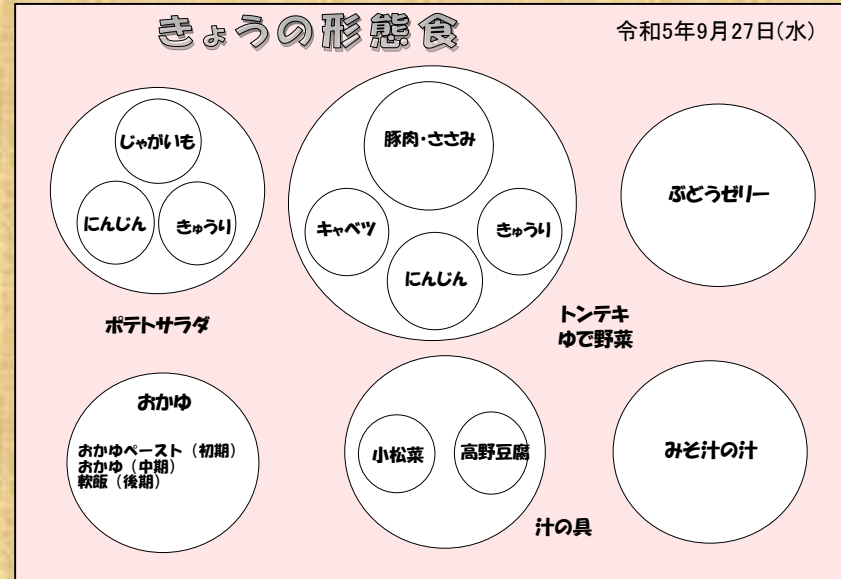
後期食



中期食



普通食



初期食



※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

9月28日(木)

牛乳
里芋ごはん
みそ汁(キャベツ、えのき)
さばのカレー焼き
ひじきの五目煮

明日は「中秋の名月」、お月見の日です。新芋の時期なので「芋名月」ともいわれます。それにちなんで里芋ごはんにしました。



普通食



後期食



中期食



初期食

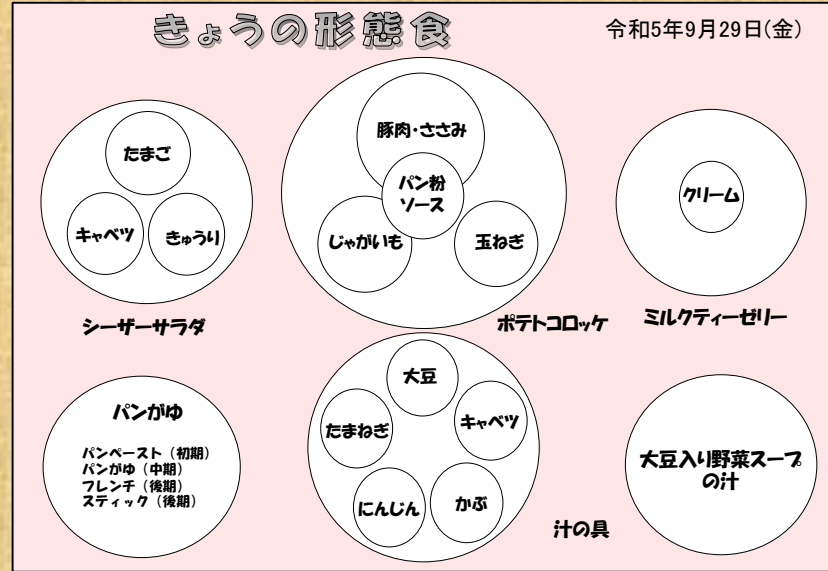


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

9月29日(金)

牛乳
丸パン
大豆入り野菜スープ
ポテトコロッケ
シーザーサラダ
ミルクティーゼリー

絵本の読み聞かせ会の「じゃがいもポテトくん」にちなんだ給食です。主人公じゃーむすくんはコロッケになって家族と再会します。テーマソングもある楽しい絵本です。



普通食



後期食



中期食



初期食



※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。