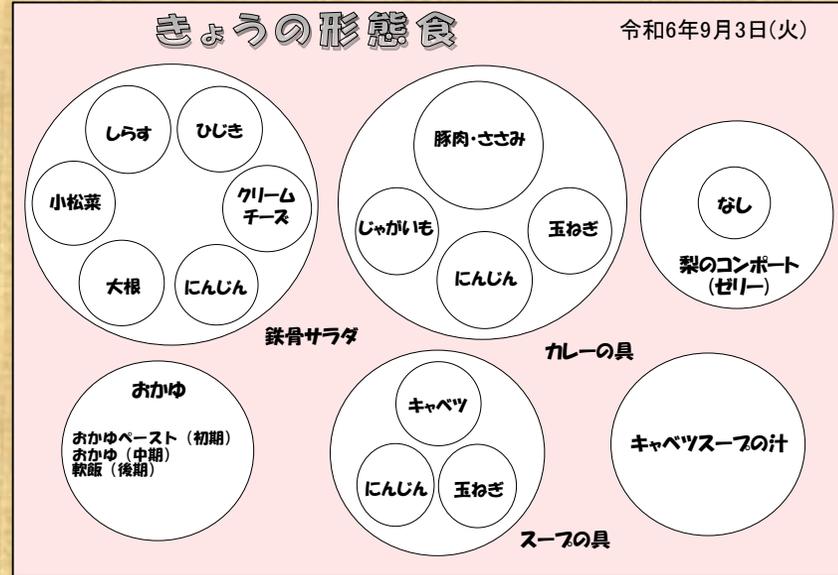


9月3日(火)

牛乳  
カレーライス  
キャベツのスープ  
鉄骨サラダ  
梨

今日から2学期の給食が始まりました。  
初日は定番のカレーと鉄骨サラダです。  
デザートは季節の果物「梨」を、普通食は  
生のまま、形態食はコンポートやゼリーに  
しました。



普通食



後期食



中期食



初期食

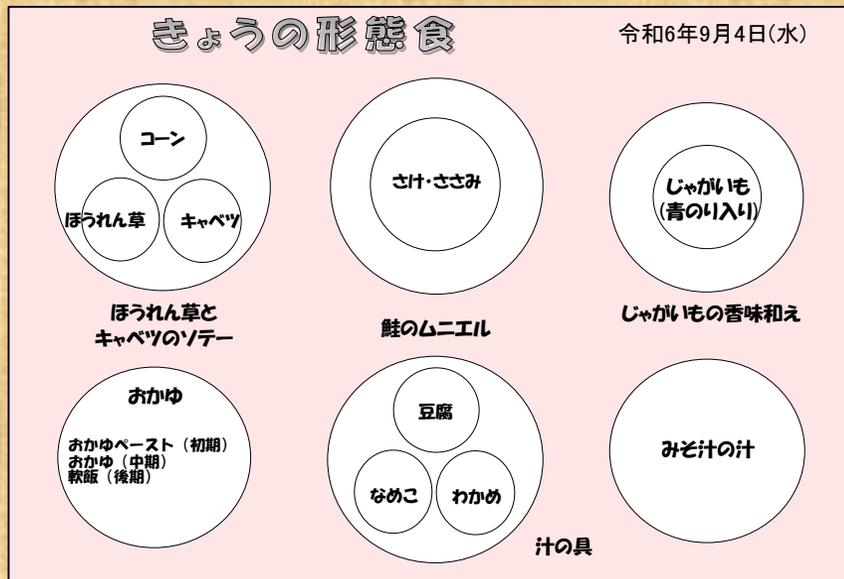


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

9月4日(水)

牛乳  
ごはん  
みそ汁(なめこ、豆腐)  
鮭のムニエル  
野菜とベーコンのソテー  
じゃがいもの香味和え

じゃがいもの香味和えは、青のりとごま、マヨネーズで和えた、和風ポテトサラダのような料理です。



普通食



後期食



中期食



初期食

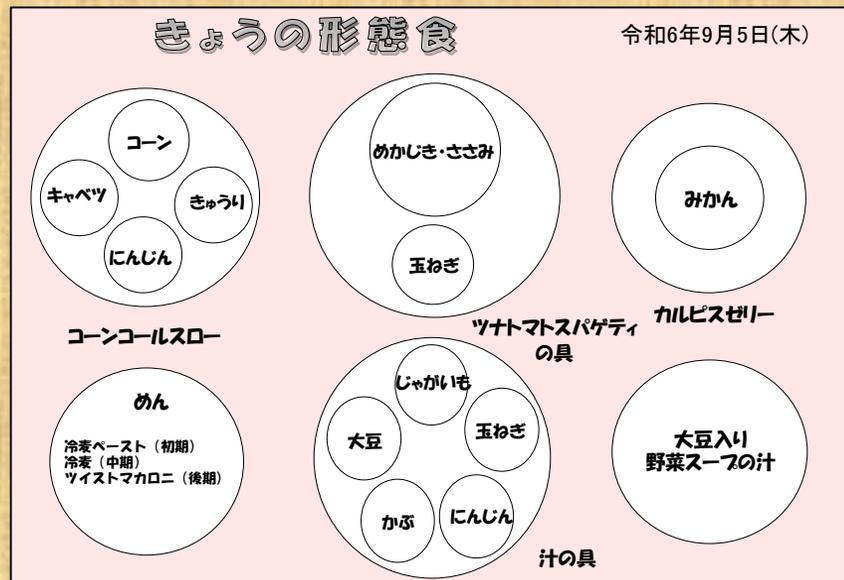


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

9月5日(木)

牛乳  
ツナトマトスパゲティ  
大豆入り野菜スープ  
コーンコールスロー  
カルピスゼリー

トマト缶とたまねぎを煮詰めたトマトソースに、ツナを加え、スキムミルクと粉チーズを仕上げに加えてまろやかなソースに仕上げました。



普通食



後期食



中期食



初期食

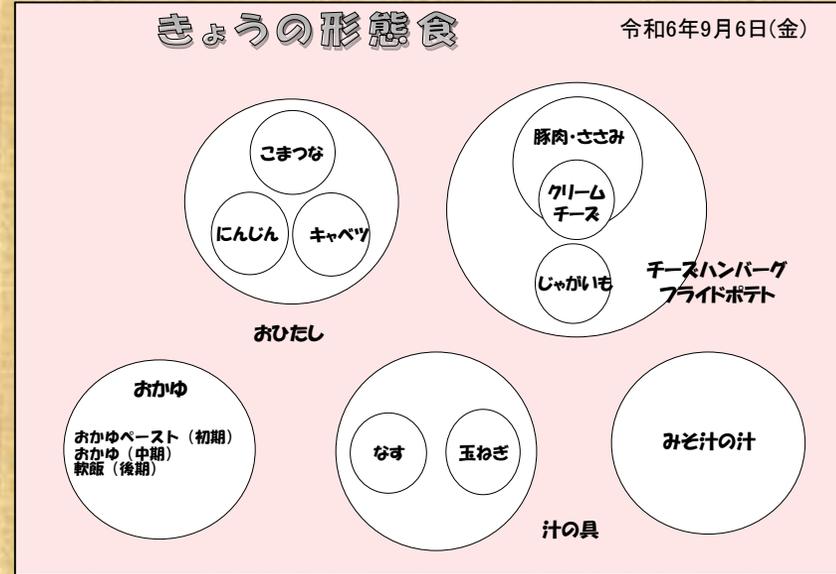


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

9月6日(金)

牛乳  
ごはん  
みそ汁(なす、玉ねぎ)  
チーズハンバーグ  
フライドポテト  
おひたし

形態食のフライドポテトも油で揚げたじゃがいもで作ります。後期食は揚げた芋を軽く煮て、中期はそれを裏ごしして寒天で固め、初期食はさらに裏ごします。



普通食



後期食



中期食



初期食

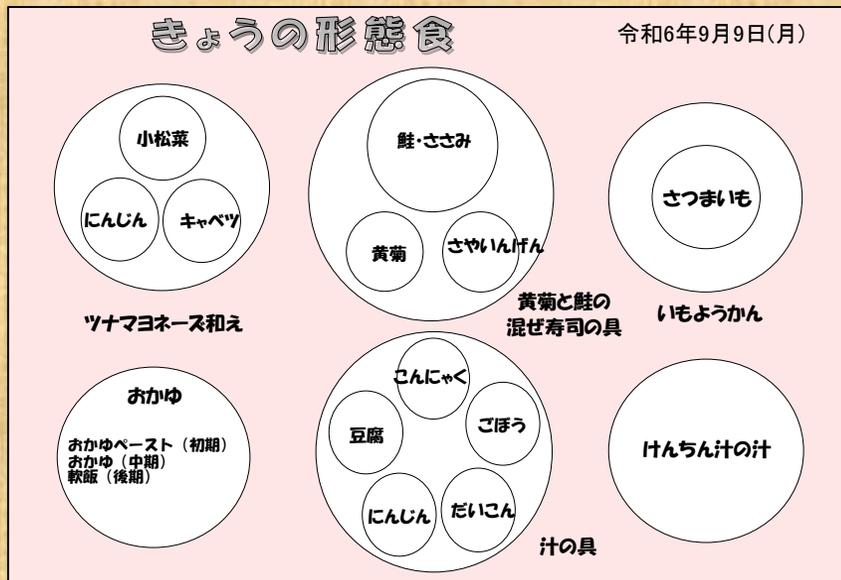


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

9月9日(月)

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  
芋ようかん

9月9日は「重陽の節句」です。  
菊の花びらの入ったお酒を飲んだり、栗ご飯を食べたりして健康と長寿を祈願する習慣があります。



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10日(火)

牛乳  
アーモンドトースト  
南瓜のクリームシチュー  
キャベツのサラダ  
フルーツポンチ

夏野菜のかぼちゃをたっぷり入れたクリームシチューです。少しかぼちゃが煮溶けてシチューがクリーム色になっているのもきれいです。

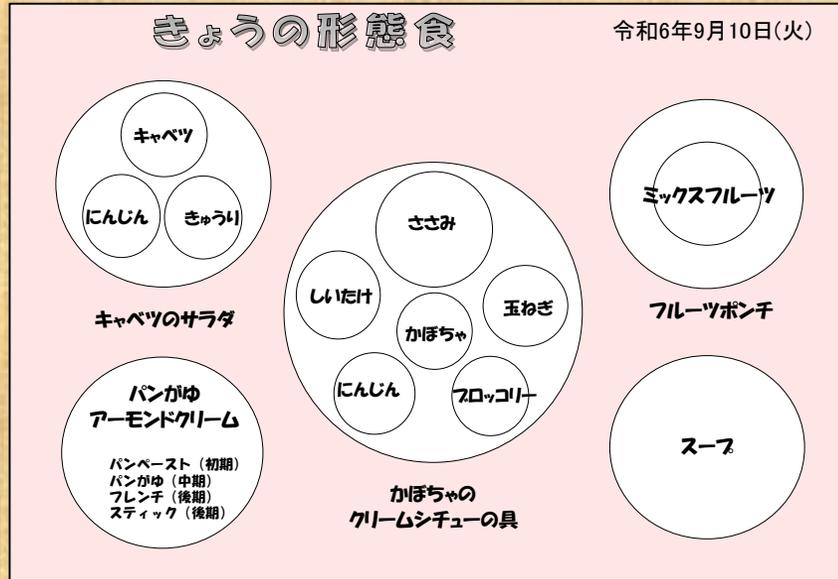
後期食



中期食



普通食



初期食

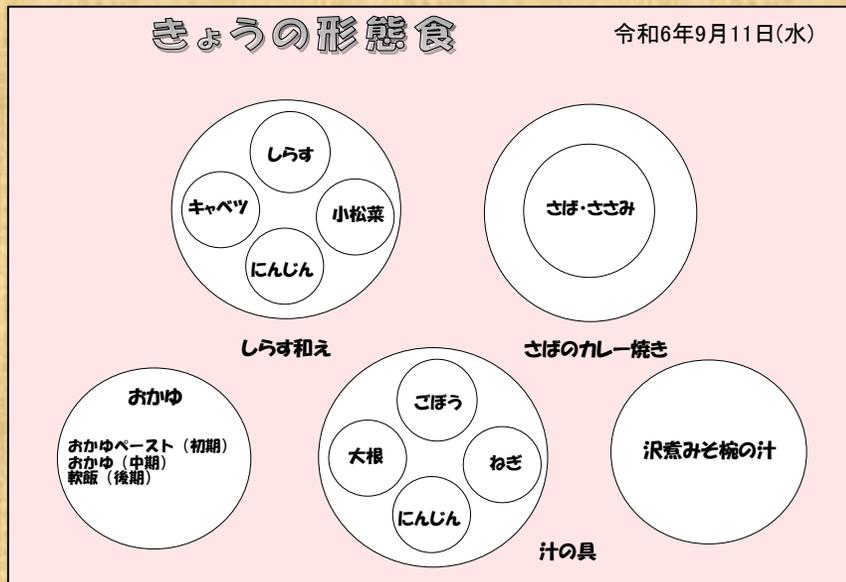


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天が つきます。

9月11日(水)

牛乳  
ごはん  
沢煮みそ椀  
さばのカレー焼き  
しらす和え

沢煮椀は、千切りの肉と野菜たっぷりのすまし汁ですが、今日はみそ仕立てにしました。



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12日(木)

牛乳  
ごはん  
豆腐とわかめのスープ  
マーボーなす  
バンバンジー  
梨

秋が旬で、油との相性が良いなすを素揚げにして肉みそと合わせた理です。秋らしく、ごはんにもよく合うおかずです。

後期食



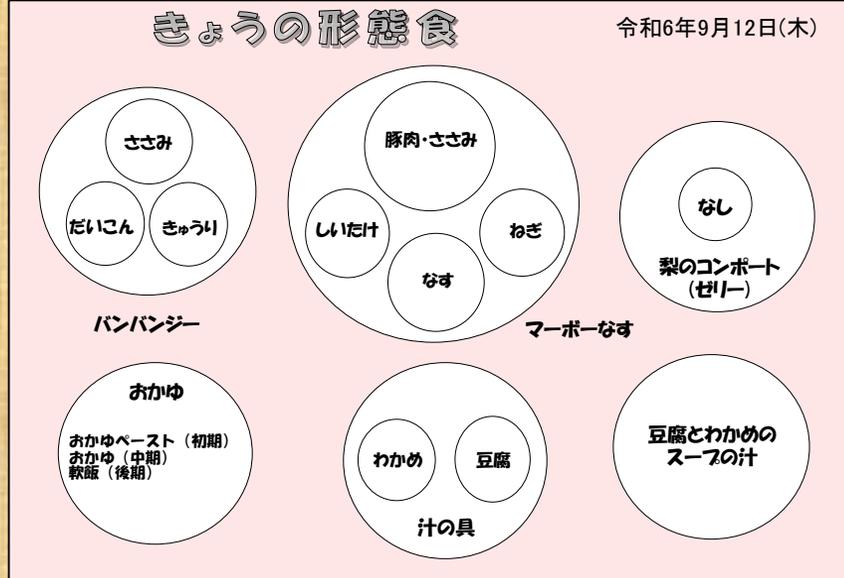
中期食



普通食



初期食

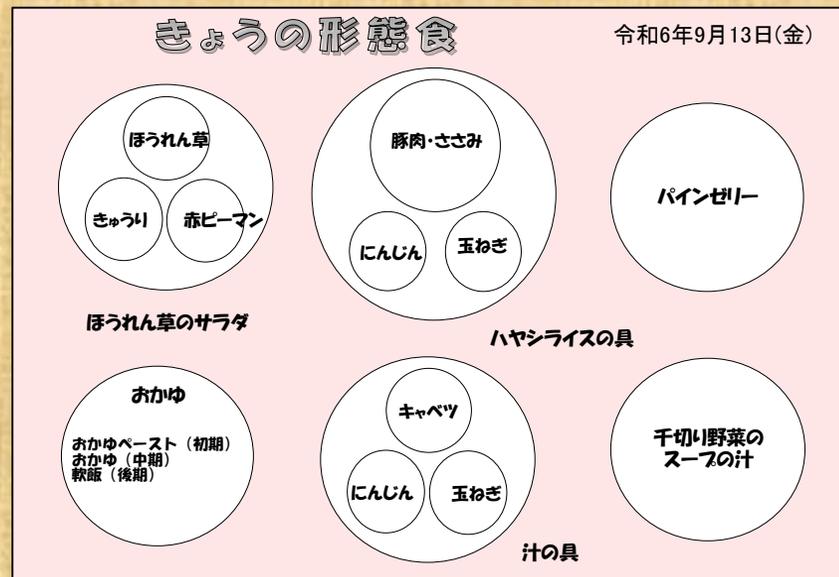


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

9月13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  
パインゼリー

ハヤシライスは、肉と野菜をデミグラスソースで煮込んでごはんにかけての料理ですが、給食では、主にトマトピューレと、ケチャップ、ソースで味つけをしています。



普通食



後期食



中期食



初期食

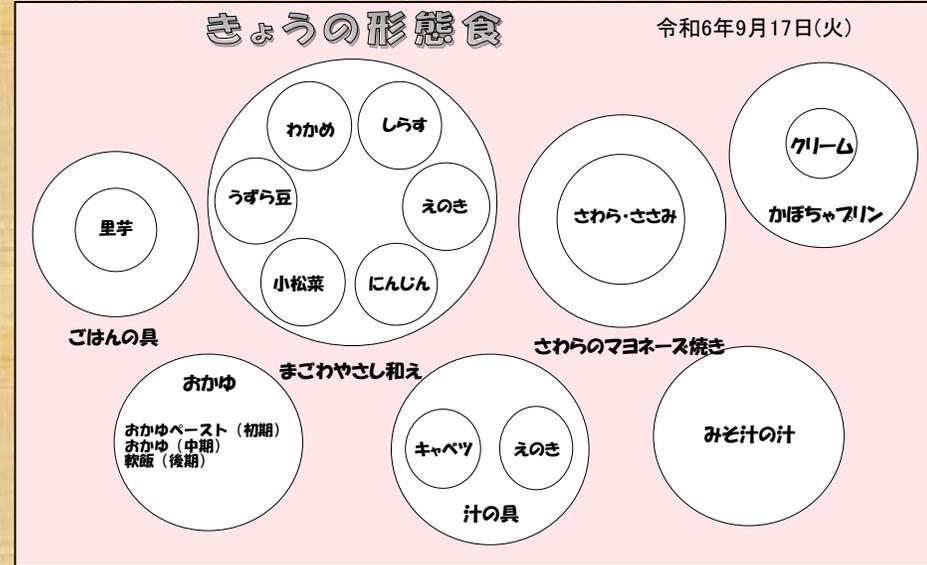


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

# 9月17日(火) 中秋の名月

牛乳  
 里芋ごはん  
 みそ汁(キャベツ、えのき)  
 さわらのマヨネーズ焼き  
 まごわやさし和え  
 かぼちゃプリン

「中秋の名月」は「芋名月」とも言われ、里芋を供えたり食べたりする習慣もあります。



## 普通食



## 後期食



## 中期食



## 初期食

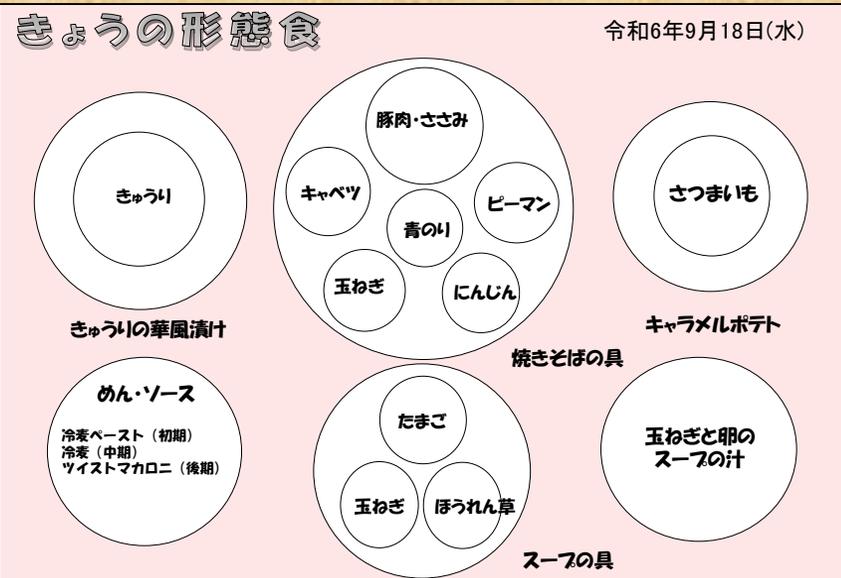


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

9月18日(水)

牛乳  
ソース焼きそば  
玉ねぎと卵のスープ  
きゅうりの華風漬け  
キャラメルポテト

キャラメルポテトは、油で揚げたさつまいもに、砂糖・バター・生クリームで作ったキャラメルソースをからめたものです。



普通食



後期食



中期食



初期食

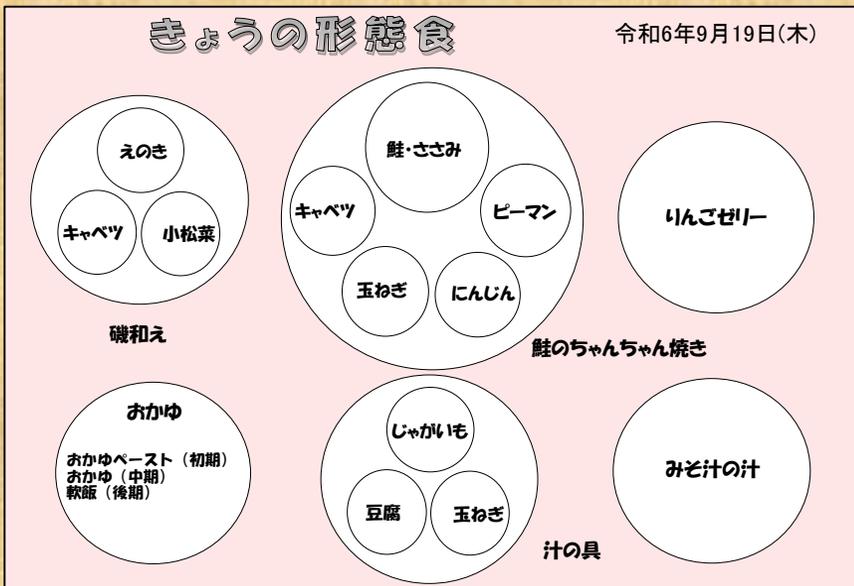


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

9月19日(木) 北海道の郷土料理

牛乳  
ごはん  
みそ汁(じゃがいも・玉ねぎ)  
鮭のちゃんちゃん焼き  
磯和え  
りんごゼリー

ちゃんちゃん焼きは北海道の郷土料理で漁師料理でもあります。今日使用している、米、じゃがいも、玉ねぎは北海道産です。



普通食



後期食



中期食



初期食

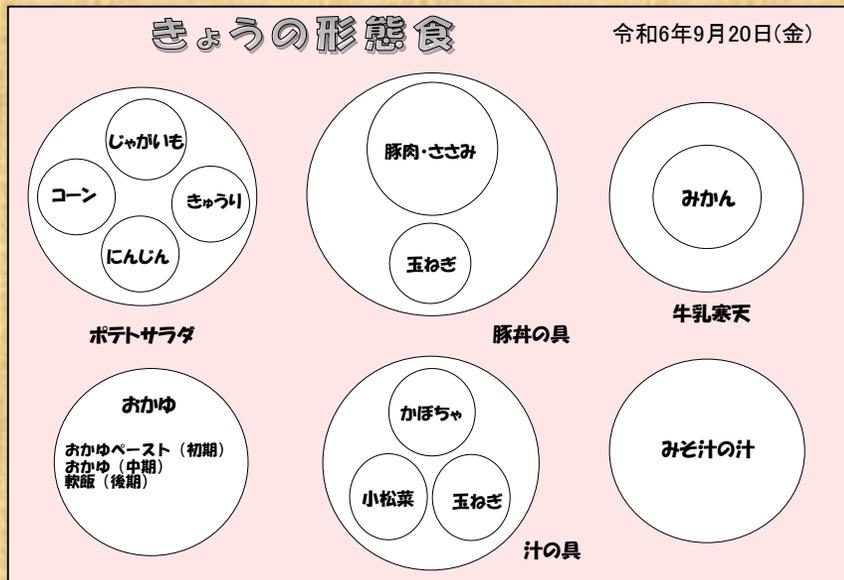


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

9月20日(金) 北海道の郷土料理

牛乳  
豚丼  
みそ汁(かぼちゃ・玉ねぎ)  
ポテトサラダ  
牛乳寒天

帯広市の名物料理「豚丼」は、炭火で焼いた豚肉に、うなぎの蒲焼きのような甘辛いたれをからめて丼にしたのが始まりだといわれています。グリーンピースやねぎをのせることもあります。



普通食



後期食



中期食



初期食

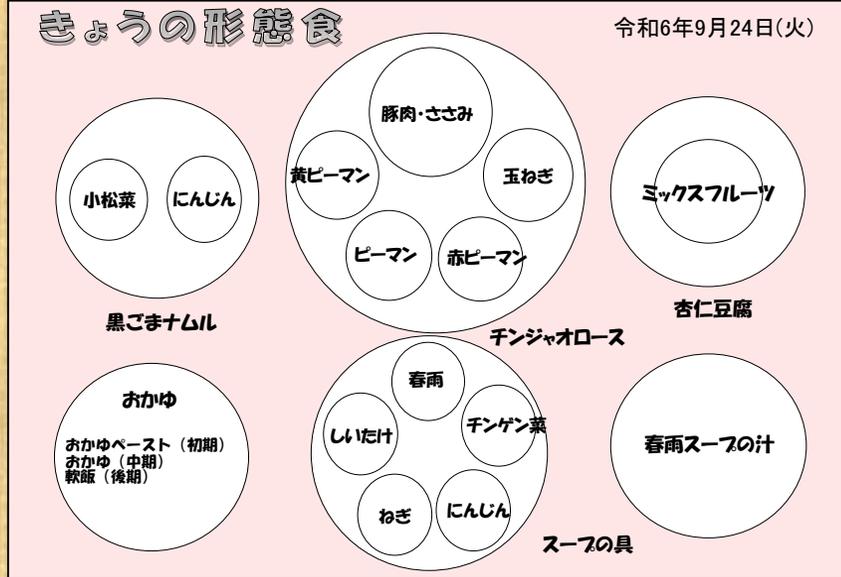


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

9月24日(火)

牛乳  
ごはん  
春雨スープ  
チンジャオロース  
黒ごまナムル  
杏仁豆腐

「青椒肉絲」は中国料理で緑色のピーマンと豚肉の炒め物です。彩りよく赤や黄色を使った場合は「彩椒肉絲」とも言います。



普通食



後期食



中期食



初期食



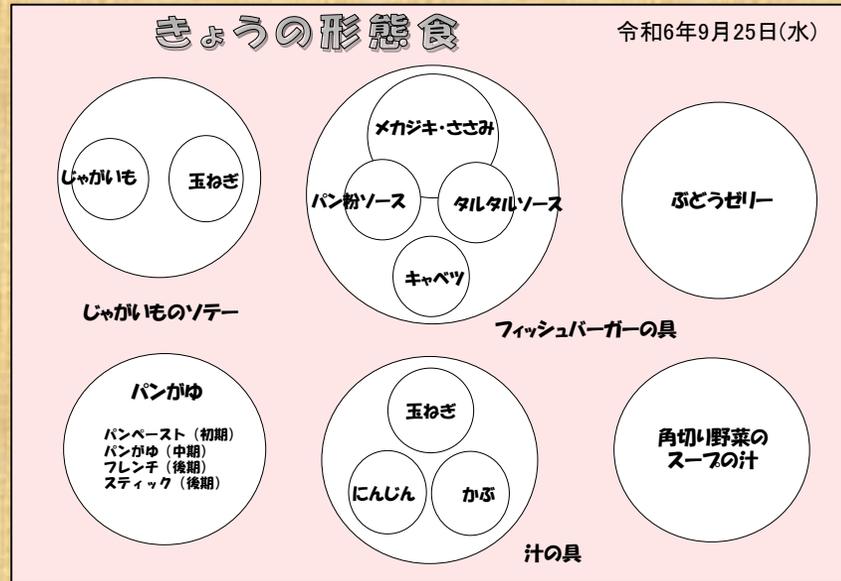
※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

9月25日(水)

牛乳  
セルフフィッシュバーガー  
角切り野菜のスープ  
じゃがいもとベーコンのソテー  
ぶどう(巨峰)

白身魚のフライとタルタルソース、  
ゆでキャベツをお好みで丸パンには  
さんで食べます。

普通食



後期食



中期食



初期食

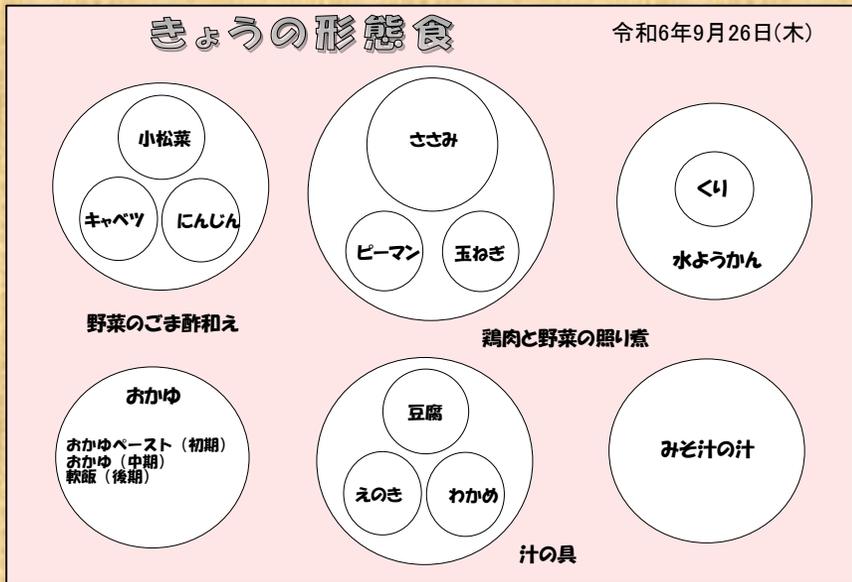


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

9月26日(木)

牛乳  
ごはん  
みそ汁(豆腐・わかめ)  
鶏肉と野菜の照り煮  
野菜のごま酢和え  
栗入り水ようかん

秋は木の実の季節でもあります。栗も木の実で、これから甘くおいしい季節になります。今日は甘露煮を水ようかんに入れました。



普通食



後期食



中期食



初期食

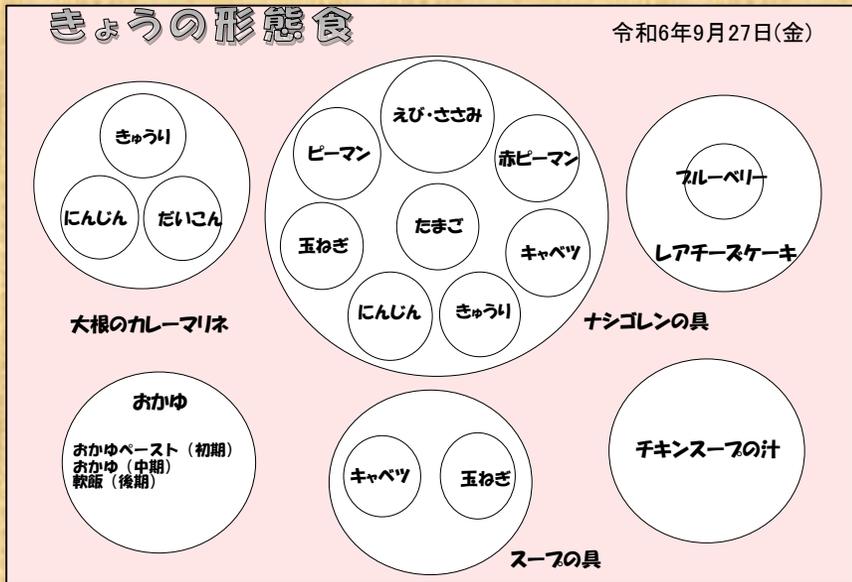


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

9月27日(金)

牛乳  
ナシゴレン  
チキンスープ  
切干大根のカレーマリネ  
レアチーズケーキブルーベリーソース

ナシゴレンは、インドネシアのチャーハンです。  
目玉焼き、生野菜、えびせんべいを付け合わせることが多いです。



普通食



後期食



中期食



初期食

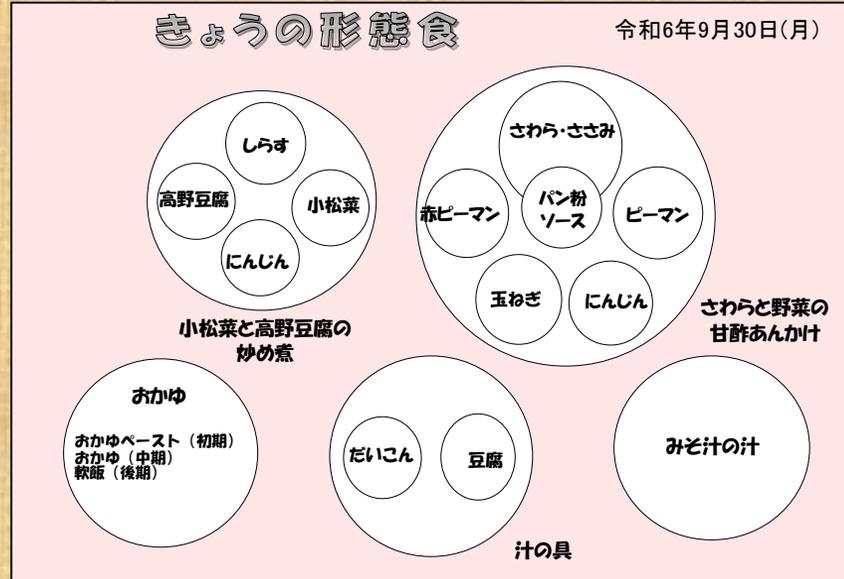


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

9月30日(月)

牛乳  
ごはん  
みそ汁(大根、油揚げ)  
さわらと野菜の甘酢あんかけ  
小松菜と高野豆腐の炒め煮

さわらに粉をまぶして油で揚げて、野菜の入った甘酢あんをかけた。いろどりもきれいでさっぱりと食べられます。



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。