

9月2日(水)

牛乳
カレーライス
キャベツのスープ
鉄骨サラダ
果物(梨)

2学期初日は定番のカレーライスと一番人気鉄骨サラダです。形態食もしっかりとスパイスが効いたおいしいカレーに仕上がりました。



普通食



後期食



中期食



初期食



牛乳
ツナトマトスパゲッティ
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

後期食



中期食



初期食



9月4日(金)

牛乳
豚丼
みそ汁
ポテトサラダ
牛乳寒天

豚肉と玉ねぎを煮込んだ“トンどん”です。
ポテトサラダはノンエッグマヨネーズで、
みんな同じものが食べられます。



普通食



後期食



中期食



初期食



9月7日(月)

牛乳
二色丼
沢煮碗
かぼちゃの煮物
野菜のごま酢和え

沢煮(さわに)碗とは、豚の脂身と野菜が沢山(たくさん)入った汁物のことで、猟師が山の中で食べていたのが始まりとされています。

形態食のかぼちゃは、身と皮を別々に調理して重ね、かぼちゃの見た目を再現しました。



普通食



後期食



中期食



初期食



9月8日(火)

牛乳

スパゲティナポリタン

ほうれん草とえのきのスープ

ニースサラダ

ヨーグルトゼリーベリーソース

ナポリタンとは本来は”ナポリ風“という意味ですが、日本発祥の料理です。後期食はマカロニ、初期途中期は冷や麦を柔らかく茹でて再現しました。

後期食



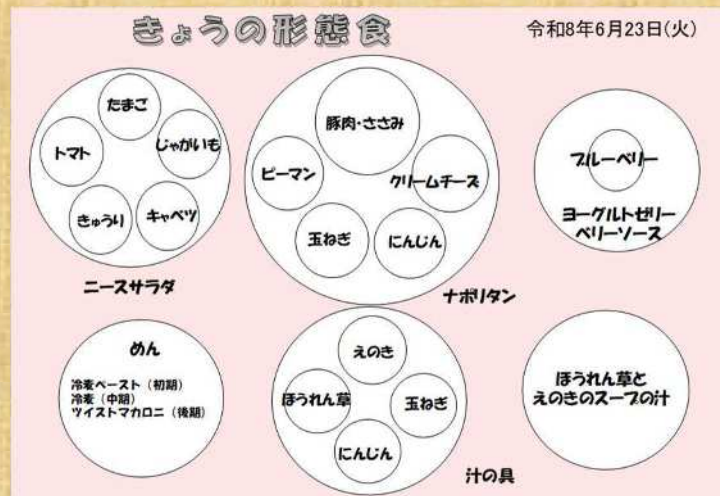
中期食



普通食



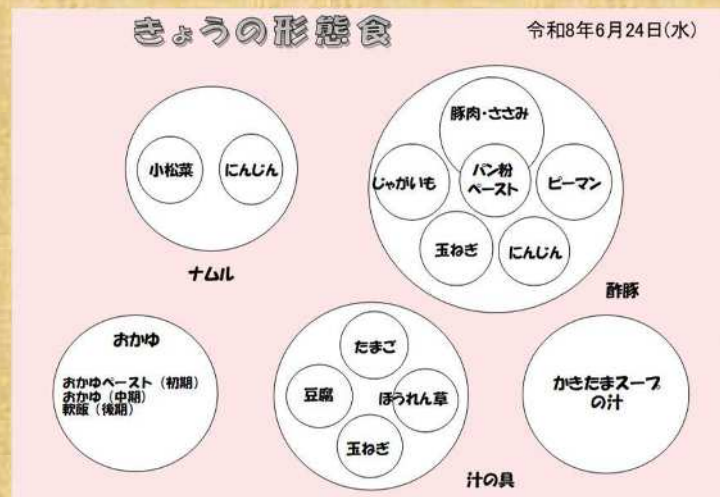
初期食



9月9日(水)

牛乳
ご飯
かきたまスープ
酢豚
ナムル

邪魔者にされがちな酢豚のラインですが、今日はしっかり煮込んで味を馴染ませました。豚肉は唐揚げに、じゃがいもは素揚げにしてから合わせています。



普通食



後期食



中期食



初期食



9月10日(木)

牛乳
わかめしらすご飯
みそ汁(大根・油揚げ)
豆腐ハンバーグ
野菜とベーコンのソテー
りんごゼリー

肉と豆腐を1:1で作りました。しっかりと肉の風味がする、かつおだしのあんよく合う仕上がりでした。
また、形態食のソテーには、バターでベーコンを炒めた味をしっかりと付けました。



普通食



後期食



中期食



初期食



9月11日(金)

牛乳
ごはん
豚汁
鮭の塩麴焼き
お浸し
さくらんぼのゼリー

鮭の塩麴焼きは、当日の朝に給食室で塩麴に漬け込みました。麴の働きでふっくらと焼きあがりました。形態食のあんは、米麴の甘みと香りがほんのりと香る仕上がりになりました。



普通食



後期食



中期食



初期食



9月14日(月)

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

「ハッシュドビーフ ウィズ ライス」
が訛ってハヤシライスになったと言わ
れています。形態食もハヤシらしい味わ
いに仕上がりました。



普通食



後期食



中期食



初期食



9月15日(火)

牛乳
ご飯
根菜みそ汁
さばのカレー焼き
しらす和え

サバの切り身に下味をして、カレー粉を混ぜた小麦粉をまぶして焼き上げました。形態食のソースには、普通食を焼いて時に出た“オイシイところ”が入っています。

後期食



中期食



普通食

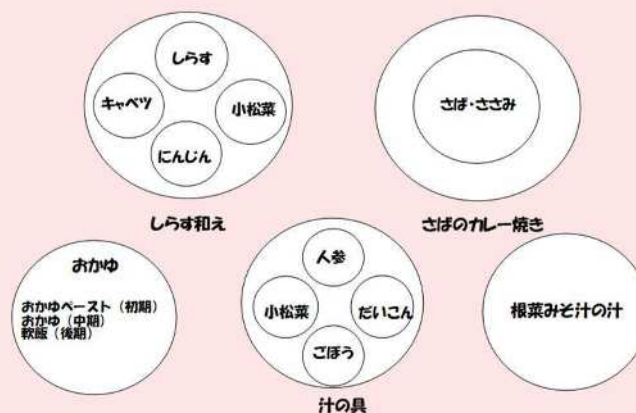


初期食



きょうの形態食

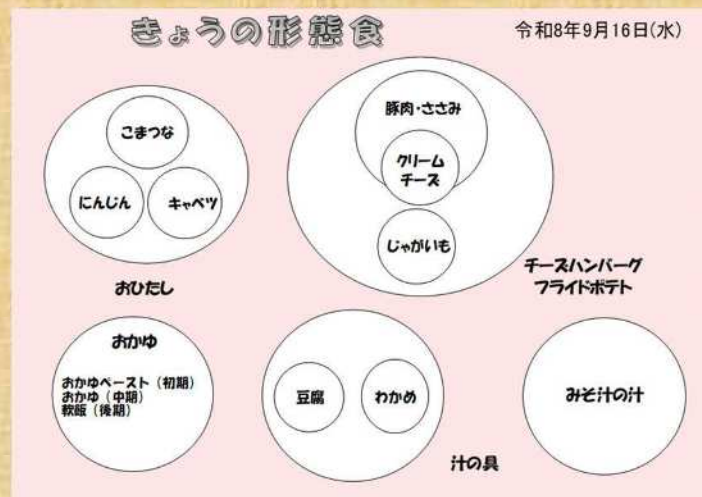
令和8年9月15日(火)



9月16日(水)

牛乳
ごはん
みそ汁 (豆腐・わかめ)
チーズハンバーグ
フライドポテト
おひたし

ハンバーグの中に、おいしいチーズが隠れています。形態食はチーズクリームをかけました。



普通食



後期食



中期食



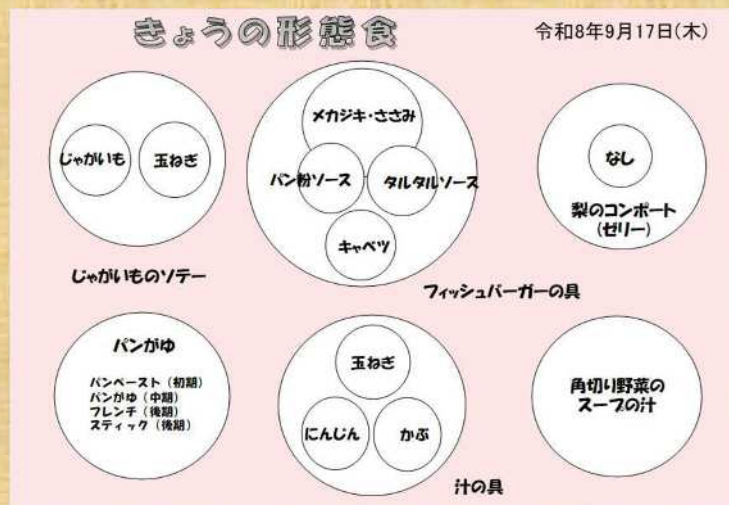
初期食



9月17日(木)

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
果物(梨)

はさんで食べたい人だけ、はさめる
ように“セルフ”です。形態食も、タル
タルソースのピクルスの味が程よく効い
てバーガーらしい味になりました。



普通食



後期食



中期食



初期食



9月18日(金)

牛乳
ご飯
みそ汁 (なめこ・豆腐)
鶏肉の照り焼き
野菜とベーコンのソテー
じゃがいもの香味和え

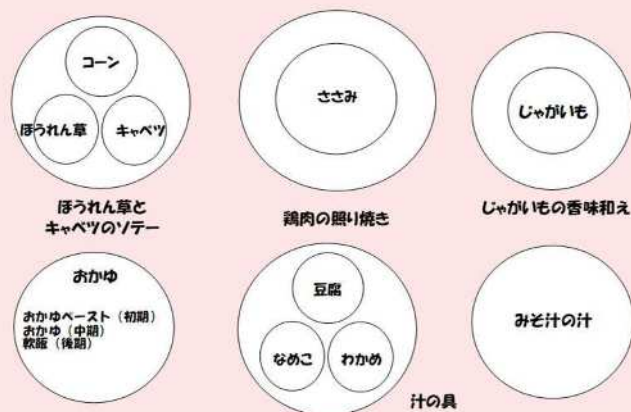
写真の鶏肉はちょっと寂しい感じですが、肉厚で食べ応えがありました。形態食のソースにも照り焼きの味がしっかりついています。

普通食



きょうの形態食

令和8年9月18日(金)



後期食



中期食



初期食



9月24日(木)

牛乳
どんどろけ飯【鳥取県】
みそ汁(なす・玉ねぎ)
鶏肉と野菜の照り煮
野菜のごま酢和え
水ようかん(栗)

「どんどろけ」は鳥取の方言で雷の意味です。豆腐を炒めるときの音から名づけられました。豆腐の水分が抜けてお肉のような味わいに仕上がりました。



普通食



後期食



中期食



初期食



9月25日(金)

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
ひじきの和え物
かぼちゃプリン

今日は十五夜です。別名を「芋名月」とも言い、秋の収穫に感謝する日でもあります。学校の目の前の畑でも、里芋の葉が大きく育っています。

後期食



中期食



普通食



初期食



9月28日(月)

牛乳
ごはん
みそ汁 (じゃが芋・玉ねぎ)
鮭のちゃんちゃん焼き
磯あえ
りんごゼリー

ちゃんちゃん焼きは鉄板の上で鮭を
チャンチャンと音を立てながら崩して仕
上げますが、今日はお皿の上でチャン
チャンしてもらいました。



普通食



後期食



中期食



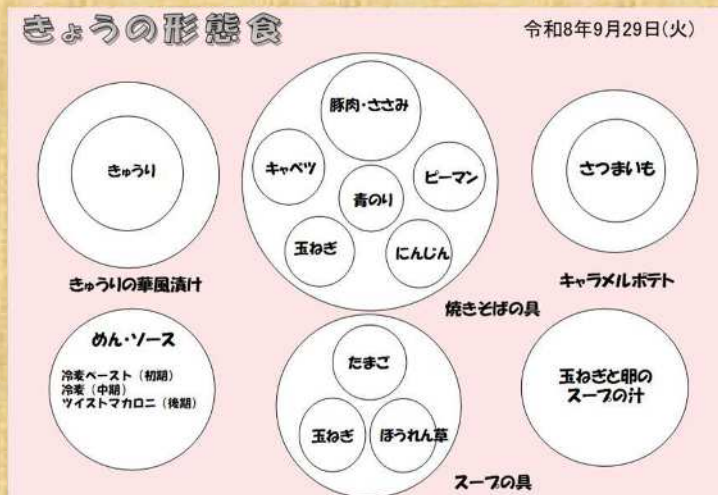
初期食



9月29日(火)

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

後期食は「ツイストマカロニ」中期食は「冷や麦」を使っていますが、かかっているソースのおかげで、だれが何と言おうとこの味わいは「焼きそば」です。



普通食



後期食



中期食



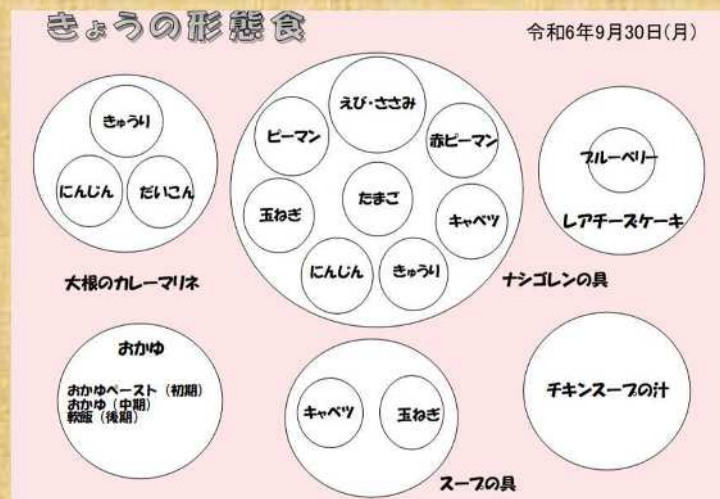
初期食



9月30日(水)

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

本来は目玉焼きなのですが、硬くならず、完全加熱できるように、耐熱カップに割入れ蒸し焼きにしました。形態食も調理員さんが頑張って、かわいい目玉焼きにしてくれました。



普通食



後期食



中期食



初期食

