９月(第1.2週目)の給食

９月２日（金）

カレーライス
フレンチサラダ
牛乳

●血や肉をつくる●
豚挽肉・牛乳

●熱や力の素になる●
精白米・じゃがいも
植物油・砂糖

●体の調子を整える●
玉ねぎ・人参・キャベツ
きゅうり・コーン

９月５日（月）

ナポリタン
コールスロー
アシドミルク

●血や肉をつくる●
豚肉もも肉・アシドミルク

●熱や力の素になる●
スパゲッティ・植物油
マヨネーズ

●体の調子を整える●
人参・玉ねぎ・ピーマン
コーン・キャベツ

９月７日（水）

食パン
鶏肉のマーマレード焼き
キャベツとコーンの
豆乳スープ
ソフトチーズ

●血や肉をつくる●
鶏もも肉・豆乳・ソフトチーズ

●熱や力の素になる●
食パン

●体の調子を整える●
いちごジャム・マーマレード
コーン・キャベツ・玉ねぎ
人参・パセリ

９月８日（木）

麦ごはん
揚げ魚のあんかけ
ごま和え
梨

●血や肉をつくる●
メルルーサ・かつお節

●熱や力の素になる●
精白米・押麦・片栗粉
揚げ油・植物油・砂糖・白ごま

●体の調子を整える●
キャベツ・人参・もやし
玉ねぎ・さやいんげん・生姜
ほうれん草・梨

９月９日（金）

キャロットごはん
チキンカツ
さつまいものレモン煮
青菜のナムル
みかんゼリー

●血や肉をつくる●
しらす干し・鶏胸肉

●熱や力の素になる●
精白米・薄力粉・パン粉・
揚げ油・さつまいも・砂糖
白ごま・ごま油・みかんゼリー

●体の調子を整える●
人参・しそ・レモン果汁
ほうれん草・小松菜