

# 令和5年 8・9月 もいつけひょう (しょうがっこう)



月	火	水	木	金
<p>お皿の種類</p> <p>ひらざら</p> <p>ふかざら</p>	<p>☆パンの日☆</p> <p>5日 バターロール</p> <p>19日 コッペパン</p> <p>1~2年生 40g</p> <p>3~4年生 50g</p> <p>5~6年生・職員 60g</p>	<p>8/30 *7大アレルギー除去献立</p> <p>マカオのかていりょうり「ミンチ」</p> <p>なし</p> <p>ごはん ミンチ</p> <p>ちゅうかやさいスープ</p> <p>☆ミンチはごはんといっしょにもいつけてね。</p>	<p>8/31</p> <p>ごまみそ きんぴら</p> <p>じごなうどん</p> <p>にくじるうどん</p>	<p>9/1</p> <p>提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>ふりかけ</p> <p>ゴーヤ チャンプルー</p> <p>とうにゅう コロッケソース</p> <p>ごはん</p> <p>なつやすみのみそしる</p>
4	5	6	7	8
<p>はるさめ サラダ ドレッシング</p> <p>あげきょうざ 2こ</p> <p>ごはん</p> <p>トックスープ</p>	<p>ポーク ビーンズ</p> <p>オムレツ</p> <p>バターロール</p> <p>コンソメスープ</p>	<p>*7大アレルギー除去献立</p> <p>もやしと ピーマンの あえもの ドレッシング</p> <p>ぶたにくの しょうがやき</p> <p>ごはん</p> <p>なめこのみそしる</p>	<p>アメリカのりょうり「ガンボスープ」</p> <p>ジャーマン ポテト</p> <p>フライド チキン 2こ</p> <p>ごはん</p> <p>ガンボスープ</p>	<p>だいにの いためナムル</p> <p>いかの カルピソース</p> <p>ごはん</p> <p>ちゅうかだんごスープ</p>
11	12	13	14	15
<p>*7大アレルギー除去献立</p> <p>いそかあえ たれ</p> <p>さばの しおやき</p> <p>ごはん</p> <p>よしかわじる</p>	<p>提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>バナナ</p> <p>パプリカと スキキーの ソテー</p> <p>ごはん</p> <p>ポークカレー</p> <p>☆バナナはふくろにいれてくぼってね。かわはふくろにいれてかたづけましょう。</p>	<p>しすおかけんのきょうど りょうり「おざく」</p> <p>*7大アレルギー除去献立</p> <p>なすの みそいため</p> <p>ささみの レモンソース</p> <p>ごはん</p> <p>おざく</p>	<p>スイート ポテト</p> <p>はるまき</p> <p>ちゅうかめん</p> <p>タンメン</p>	<p>*7大アレルギー除去献立</p> <p>いりどうふ</p> <p>さけの まろやか やき</p> <p>ごはん</p> <p>じゃがいもの みそしる</p>
18	19	20	21	22
<p>敬老の日</p>	<p>アーリオ オーリオ</p> <p>フランクの ケチャップ ソース</p> <p>コッペパン</p> <p>コーンのとうにゅう ポターージュ</p>	<p>くわかめの サラダ ドレッシング</p> <p>ぶたにくの こうみソース</p> <p>ごはん</p> <p>ちゅうか だいにんスープ</p>	<p>いしかわけんのきょうど りょうり「じぶに」</p> <p>はくさいの あえもの ドレッシング</p> <p>あつやき たまご</p> <p>ごはん</p> <p>じぶに</p>	<p>えだまめ</p> <p>フジッリ マカロニの ソテー</p> <p>ごはん</p> <p>ハヤシライス</p> <p>☆ハヤシライスはごはんといっしょにもいつけてね。</p>
25	26	27	28	29
<p>スタミナ いため</p> <p>あげ シュウマイ 2こ</p> <p>ごはん</p> <p>チンゲンサイと とうふのスープ</p>	<p>ながさきけんの きょうど りょうり 「ながさきチャーめん」</p> <p>*7大アレルギー除去献立</p> <p>ココロコ きゅうり ドレッシング</p> <p>アメリカン ドッグ</p> <p>チャーめん</p> <p>ながさき チャーめんのぐ</p> <p>☆チャーめんは、ふくろのうえからやさしくくずしてからぐのなかにいれるとたべやすいですよ。</p>	<p>*7大アレルギー除去献立</p> <p>だいずと ひじきの にも</p> <p>さんまの かばやき</p> <p>ごはん</p> <p>せんぎりやさいの すましじる</p>	<p>提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>いんげんいり サラダ ドレッシング</p> <p>とりにくの こうそう パンこやき</p> <p>ごはん</p> <p>かきたまスープ</p>	<p>おつきみこんだて</p> <p>*7大アレルギー除去献立</p> <p>あきのみかく ごはんのぐ</p> <p>うさぎがた てりやき ハンバーグ</p> <p>ごはん</p> <p>だんごじる</p> <p>☆あきのみかくごはんのぐは、ごはんといっしょにたべましょう。</p>

30日	なし 梨	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、皮などの食べ残しは小食缶へ戻しましょう。(大食缶には入れません)
1日	ふりかけ	袋は、入ってきたビニール袋に入れて配膳室に戻しましょう。
12日	バナナ	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、皮や食べ残しはビニール袋にいれたまま小食缶へ戻しましょう。(大食缶には入れません)
14日	スイートポテト	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、カップは小食缶に戻しましょう。
22日	えだまめ	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、さやは小食缶へ戻しましょう。(大食缶には入れません)
26日	パックケチャップ	小袋は入ってきたビニール袋に入れて配膳室に戻しましょう。

☆めんの日☆	
8月31日	じごなうどん
9月14日	ちゅうかめん
1~2年生	70g
3~6年生・職員	80g
9月26日	チャーめん
1~2年生	30g
3~4年生	40g
5~6年生・職員	50g

