

9月分給食カレンダー

(★卵)は卵除去食、(★うずら卵)はうずら卵除去食です。

1日 (火)			ぎゅうにく こうみや に 牛肉の香味焼き、スープ煮、 サワー キャベツ、発酵乳	15日 (火)			けいにく まめ に 鶏肉とてぼ豆のスープ煮、 じゃがいもとトマトのチーズ焼き、和なし(カット缶)
2日 (水)			けいにく や しる 鶏肉のてり焼き、みそ汁、 なすのそぼろいため	16日 (水)			プルコギ、トック、もやしの甘酢あえ
3日 (木)			とうにゅう こめこ 豆乳マカロニグラタン[米粉]、トマトスープ、 よう かん 洋なし(カット缶)	17日 (木)			イタリアンスパゲッティ、 グリーンアスパラガスとキャベツのサラダ、豆こんぶ
4日 (金)			にく や 肉じゃが、焼きなすのみそだれかけ、 あっさりきゅうり	18日 (金)			チキンカレーライス[米粉]、きゅうりのピクルス、 ぶどう(巨峰)
7日 (月)			ホイコウロー、中華スープ、えだまめ	23日 (水)			だいすい 大豆入りキーマカレーライス[米粉]、 キャベツとコーンのサラダ[ノンエッグドレッシング]、 白桃(カット缶)
8日 (火)			や 焼きそば、きゅうりのしょうがづけ、 ぶどう(巨峰)	24日 (木)			フランクフルトのケチャップソース、スープ、 や 焼きじゃが
9日 (水)			たに なんぶり たまご 他人丼(★卵)、とうがんのみそ汁、 きんときまめ しる 金時豆の煮もの	25日 (金)			キュウショク 給食はありません
10日 (木)			あげぎょうざ、中華煮(★うずら卵)、 みかん(冷)	28日 (月)			けいにく 鶏肉のからあげ、とうがんの中華スープ、 きりぼ 切干したいこんのごま辛みづけ
11日 (金)			マーボーなす、オクラの甘酢あえ、 ツナとチンゲンサイのいためもの	29日 (火)			キュウショク 給食はありません
14日 (月)			さけのしょうゆ風味焼き、五目汁、 こうや 高野どうふのいり煮、焼きのり	30日 (水)			しお や さごしの塩焼き、豚肉とじゃがいもの煮もの、 うめ ふうみ キャベツの梅風味

9月は、とうがん、オクラなどの夏野菜が給食に使用できる最後の月です。また、秋に旬を迎えるさといもやぶどうなどが使用できる月になります。

月見の行事献立として、さといもを使用した煮ものやみたらしだんごが29日(火)に登場します。

今月の食物アレルギー個別対応献立(除去食)は、9月9日(水)「他人丼(卵除去食)」、10日(木)の「中華煮(うずら卵除去食)」です。

9・10月は

食物アレルギー対応サポート月間

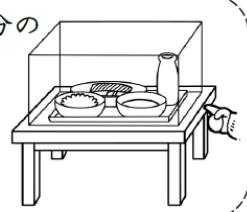
小麦粉不使用の米粉のカレールウの素やマカロニ、卵不使用のマヨネーズタイプのドレッシングなどを使うことで、小麦アレルギーや卵アレルギーに配慮した献立を提供します。

対応献立は献立名の後ろに[米粉]、[ノンエッグドレッシング]と表示しています。

工夫して配膳ができていますか

見本を見て1人分の目安を知ろう。

配り残しは残菜になりやすいので気をつけよう。



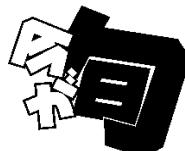
食器の外側につかないように盛り付けよう。



汁ものは具が沈んでるので、底からよくかき混ぜて配ろう。



あらかじめ、「○人分位」で目安をつけておくと分けやすいです。



～なす～

なすは日本全国で露地栽培やハウス栽培で作られているので、産地を変えながら、一年中市場に出回っています。

本来は、夏から秋が旬の野菜です。露地栽培のものが、6月から10月にかけて多く出回っています。

夏にのびた枝を切り、肥料を与えてしばらく収穫を休むことで、秋にもう一度なすの実を収穫できるようになります。

