

令和7年 9月

給食カレンダー

【小学校版】

1 (月)	2 (火)	3 (水)	4 (木)	5 (金)
				
ごはん 牛乳 ぶた丼の具 具だくさんみそ汁 冷やっこ しょうゆ	食パン りんごジャム 牛乳 オムレツデミグラスソースがけ ツナと小松菜のソテー ミネストローネ	ごはん 牛乳 あじの海鮮漬け焼き ぶた肉と大根の煮物 キャベツとえのきのみそ汁	ごはん 牛乳 はるまき マーボー豆腐 切干大根の中華サラダ	ごはん 味つけのり 牛乳 さばのみそ煮 キャベツのおかか和え とん汁
8 (月)	9 (火)	10 (水)	11 (木)	12 (金)
				
ごはん 牛乳 ハッシュドポーク マカロニサラダ ヨーグルト	コッペパン(背割り) 牛乳 とり肉のマーマレード焼き キャベツときゅうりのサラダ スパゲッティミートソース	ごはん 牛乳 ほっけスタミナ漬け焼き ひじきのいため煮 じゃがいもとわかめのみそ汁	ごはん わかめふりかけ 牛乳 里芋コロッケ 野菜いため 切干大根のみそ汁	ごはん 牛乳 シュウマイ(2こ) こんにやくの中華いため 春雨スープ
	16 (火)	17 (水)	18 (木)	19 (金)
				
	食パン 黒豆きなこクリーム 牛乳 かまぼこ磯香天ぷら キャベツのごま和え カレーうどん	ごはん 牛乳 キャベツメンチカツ ツナとブロッコリーのソテー コンソメスープ	ごはん 牛乳 ハンバーグおろしソースがけ 五目豆 なすと玉ねぎのみそ汁	ごはん 牛乳 サバ十味味噌漬け焼き 厚揚げのそぼろ煮 すまし汁
22 (月)		24 (水)	25 (木)	26 (金)
				
ごはん 牛乳 棒ぎょうざ パンパンジーサラダ 中華風コーンスープ		ごはん 牛乳 赤魚一夜干し れんこんのきんぴら さつま芋のみそ汁 おはぎ	ごはん 牛乳 チキンピカタ みそドレッシングサラダ クリームスープ	ごはん 牛乳 いわし胡麻フライ 豚肉とごぼうのオイスターソース炒め 大根と豆腐のみそ汁
29 (月)	30 (火)	 お彼岸とおはぎ ひ かん お彼岸は春と秋の年に2回あり、春分の日と秋分の日の前後7日間のことをいいます。古くから、お墓参りをして先祖供養をする風習があります。また、「暑さ寒さも彼岸まで」ということわざがあるように、季節の移り変わりを感ずる時期でもあります。 お彼岸の食べ物といえば、ご飯をつぶして丸め、小豆のあんで包んだ「おはぎ」があります。これは秋の花である「萩」にちなんで呼び方で、春には「牡丹」にちなんで「ぼたもち」とも呼ばれます。		
				
ごはん 牛乳 ポークカレー ブロッコリーとカリフラワーのサラダ ぶどうゼリー	黒糖食パン 牛乳 とり肉のレモンソースがけ キャベツとツナのソテー ABCスープ			
 はぎ はな あき ぼたん はな 萩の花 秋 牡丹の花 おはぎ ぼたもち 				