











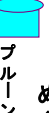





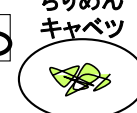









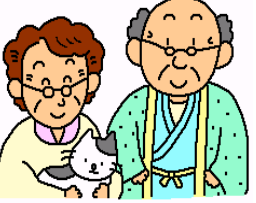












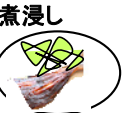











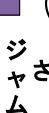










<h1>9月</h1> <p>献立のねらい</p>	2日 (火) こまつなとじゃこのいり煮  とりつくね  麦ごはん なすのみそ汁  食品の栄養知ろう (大麦)	3日 (水) ポイルキャベツ  トンカツソース  プチトマト  カレーコロッケ  ごはん 冬瓜スープ  食品の栄養を知ろう (トマト)	4日 (木) 切干し大根の含め煮  さばピリ辛  ごはん かきたま汁  料理の組み合わせを知ろう (ごはん和食)	5日 (金) ジャージャーめんの具  プルーンヨーグルト  めんと混ぜて食べましょう  パン めん  料理を味わおう (ジャージャーめん)
	8日 (月) しめじあえ  鮭の塩焼き  ごはん かんぴょうのみそ汁  地場産物を知ろう (かんぴょう)	9日 (火) ちりめんキャベツ  月見だんご  麦ごはん とりとじゃがいもの含め煮  行事を知ろう (月見)	10日 (水) 野菜のぼんずあえ  ぼんず  ししゃもフライ  ごはん 大豆の磯煮  食品を知ろう (ぼんず)	11日 (木) なしゼリー  青椒肉絲  ごはん レタスのスープ  旬の食材を食べよう (なし)
15日 (月) 敬老の日 	16日 (火) ぶどう  チキンソーセージ  麦ごはん 夏野菜カレー  旬の食材を食べよう (ぶどう)	17日 (水) プチトマト  ハンバーグのきのこあんかけ  ごはん じゃがいもの味噌汁  旬の食材を食べよう (きのこ)	18日 (木) じゃこピーマン  ごはん 関東煮  食品を知ろう (小魚・Ca)	19日 (金) 切り干し大根のサラダ  ミルメーク  オムレツ  パン ポークビーンズ  料理名を知ろう (オムレツ)
22日 (月) 煮浸し  さんまの開き  ごはん きのこけんちん汁  旬の食品を食べよう (さんま)	23日 (火) 秋分の日 	24日 (水) キムチ丼の具  ミニフィッシュ  ごはんにのせて食べましょう  わかめスープ  外国の食べ物を知ろう (キムチ)	25日 (木) ゆかりあえ  卵焼き  ごはん 肉じゃが  おいしく食べよう (肉じゃが)	26日 (金) キャベツとツナのサラダ  ジャム  ささみチーズフライ  パン オニオンスープ  外国の料理を知ろう (ラビオリ)
29日 (月) ぼんずあえ  春巻き  ごはん マーボーなす  料理名を知ろう (マーボーなす)	30日 (火) 揚げ豆腐のきのこあんかけ  ふりかけ  麦ごはん わかめのみそ汁  食品を知ろう (大豆・みそ)	給食配膳表 2014 夏休みも終わり 2学期が始まりました。 学校では、運動会の練習が始まっています。汗をかく機会も増えます。体から水分だけでなく塩分やミネラルも一緒に出ていきます。給食ではみそ汁やスープに水分も塩分もミネラルも全部含まれています。残さず食べて元気に2学期を過ごし		