

令和8年9月



月	火	水	木	金
	1 ご飯	2 夏野菜のカレーライス（ご飯）	3 小型パン	4 ご飯
	とり肉のから揚げ	海藻サラダ	焼きスパゲティ	さばの塩焼き
	梅和え	ぶどうゼリー	アップルサラダ	コールスロー
	なすのみそ汁		じゃがいものスープ	豆腐のみそ汁
 始業式 				
7 ご飯	8 ご飯	9 ご飯	10 ミルクパン	11 ご飯
かぼちゃひき肉フライ	ぶた肉と厚揚げの中華炒め	いわしのかば焼き	カボナータ	さけのしょうゆこうじ焼き
甘酢和え	水菜のはりはり汁	塩昆布和え	ポトフ	さつまいもサラダ
みそ風味スープ	フルーツ和え	ぶた汁	ぶどう	あらめの炒め煮
		臨時休校 		
14 ご飯	15 ぶた玉キムチ丼（ご飯）	16 ご飯	17 コッペパン	18 ご飯
万願寺甘とうのみそ炒め	中華スープ	シイラのレモン和え	ポークビーンズ	さわらのコチュジャン焼き
しそ和え	おさつチップス	えのきたけの和え物	イタリアンドレッシングサラダ	信田和え
ちゃんこ汁		野菜のそぼろ煮	小魚	ごま坦々スープ
				
21	22	23	24 ご飯	25 秋のちらし寿司（★すし飯）
			照り焼きハンバーグ	月見汁
			切干し大根の洋風炒め	お月見ゼリー
			キャベツのみそ汁	
敬老の日 	国民の休日 	秋分の日 		
28 肉みそひじきそぼろ丼（ご飯）	29 ご飯	30 ご飯	 9月の新メニュー おさつチップス  【材料】 - 4人分 - ・さつまいも 140g ・揚げ油 適量 ・砂糖 小さじ2 ・濃口しょうゆ 小さじ1/4 ・はちみつ 大さじ1/2 ・水 小さじ1強 【作り方】 ①さつまいもを薄くスライスする。 ②揚げ油を熱し、①のさつまいもを揚げる。 ③調味料を小鍋で熱し、タレを作る。 ④②のさつまいもにタレを絡ませて仕上げる。	
うまごまきゅうり	肉じゃが	あじのカレー揚げ		
吉野汁	ツナ和え	万願寺甘とうのおかか炒め		
	手作りふりかけ	じゃがいものみそ汁		
				