

Table with columns for Day (日曜), Meal (ごはん, ハードめん, さつまいもごはん, etc.), Ingredients (おさつチキン, ワンタンスープ, etc.), Seasonal Ingredients (季節の食材), Energy (エネルギー), Protein (たん白質), Fat (脂肪), and Salt (塩分).

※物資などの都合により、献立を変更することがあります。

～今月の給食について～

「さつまいも」「きのこ」「かつお」など秋が旬の食べ物がたくさん登場します。

学校給食で使用する食品の原材料についてはこちら ↓

- 季節の食材…… 2日(月)おさつチキン 3日(火)きのこのトマトソース 5日(木)さつまいもごはん 12日(木)秋味カレー
●新献立…… 13日(金)ごっこ煮
●世界の料理…… 4日(水)ガパオ(タイ)
●行事食…… 27日(金)月見だんご(十三夜)



鶏肉と高野豆腐、たまねぎの甘辛い味付けの煮物で、ごはんにぴったりなおかずです。

ひき肉とピーマンを炒め、バジルやナンプラーを使って本格的に仕上げます。

27日(金)は十三夜です。「栗名月」「豆名月」とも呼ばれ、きれいな月を眺めながら秋の収穫に感謝したそうです。