



月	火	水	木	金
<p>1 防災給食</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>いわしのみりん干し 切干大根とピーマンの昆布あえ 具だくさんみそ汁</p>	<p>2 ♡Happy-にんじん♡</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>轟大根と肉団子の甘酢あん ゴーヤチャンプル もずくスープ</p> <p>かわいいにんじんが入っているかも!</p>	<p>3</p> <p>麦ごはん 牛乳</p> <p>マーボーなす 和風マカロニサラダ オレンジ</p>	<p>4</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>アジのレモン醤油 轟大根の中華あえ トマトと卵のスープ</p>	<p>5</p> <p>わかめごはん 牛乳</p> <p>チキン南蛮 黒豆サラダ なめこのみそ汁</p>
<p>8</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>きびなごカリカリフライ ひじきのマリネ 厚揚げの中華煮</p>	<p>9</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>ハンバーグトマトソース にんじんラペ みそワタンスープ</p>	<p>10</p> <p>ロールパン 牛乳</p> <p>やきそば さわらフライ フルーツ杏仁</p>	<p>11</p> <p>ごはん (蛇紋岩米) 牛乳</p> <p>夏野菜の卵焼き こんにゃくのおかか炒め なすと豚肉のみそ汁</p>	<p>12</p> <p>枝豆ごはん 牛乳</p> <p>豚肉のケチャップ炒め きゅうりのピリカラ うどん汁</p>
<p>15</p> <p>敬老の日</p>	<p>16</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>かぼちゃグラタン ピーキャロじゃこ炒め 豆乳スープ</p>	<p>17 かむかむデー</p> <p>麦ごはん 牛乳</p> <p>酢どり そくせきづけ 養父市産ぶどう</p>	<p>18</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>さばのピリカラ焼き バンサンスー 呉汁 フローズンヨーグルト</p>	<p>19</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>ぎょうぎの酢醤油かけ アーモンドあえ 和風キムチスープ</p>
<p>22</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>とり肉のチリソース ほうれん草のあえ物 かぼちゃのチャウダー</p>	<p>23</p> <p>秋分の日</p>	<p>24</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>淡路玉ねぎコロケ 切干大根のソース炒め 冷やしそうめん汁</p>	<p>25</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>さけの塩こうじ焼き きんぴらごぼう いなか汁</p>	<p>26</p> <p>麦ごはん 牛乳</p> <p>夏野菜カレー 海藻のサラダ 冷凍みかん</p>
<p>29</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>巣ごもり卵 梅かつおあえ 冬瓜のミネストローネ</p>	<p>30</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>白身魚のチーズ焼き 青菜のごまあえ 大根と厚揚げのうま煮</p>	<p>9月1日は「防災の日」です。給食のメニューも災害時に役立てられる、備蓄できる食材を使った献立「防災給食」にしています。 あえ物には、保存食の切干大根を使います。みそ汁は、肉や野菜をたっぷり入れて具だくさんにするので、おかずにもなる一品です。</p> <p>缶詰や乾物など、常温で保存できる日持ちのする食材をストックしておき、日常でも料理に使って、食べたらいよいよ「ローリングストック」と言います。 ご家庭でも、無理なく災害に備えましょう。</p>		



*※ _____ は有機野菜使用の予定です。

*材料の都合で献立を変更することがあります。