



月	火	水	木	金
全国味めぐりシリーズ 長野県 (10日) 漬物文化が発達している長野県の給食人気メニュー「キムタクごはん」は、キムチとたくあんを細切して、炊き込んだご飯です。りんごの生産量が全国2位なので、青りんごゼリーも付きます。	3日 ③れいとうみかん ④ぎゅうにゅう ①なすとひきにくのスパゲティ ②せんざりやさいスープ	4日 ④ごぼうのきんぴら ⑤なし ⑥ぎゅうにゅう ③さんまのみぞれに ①むぎごはん ②とうふのみそ汁	5日 ④ひじきのカラフルサラダ ⑤ぶどう ⑥ぎゅうにゅう ③とりにくのマスタードやき ①しょくパン ②コーンポタージュ	6日 ③てづくりソーダゼリー ④ぎゅうにゅう ①ポークカレーライス ②ごまドレッシングサラダ
	9日 ④バナナ ⑤ぎゅうにゅう ③きびなごのなんばんづけ ①むぎごはん ②そぼろじる	10日 全国味めぐりシリーズ ⑤あおりんごゼリー ④オクラともやしのごまあえ ⑥ぎゅうにゅう ③たまごやき ①キムタクごはん ②はるさめじる	11日 ⑤ぶどう ④グリーンサラダ ⑥ぎゅうにゅう ③わふうハンバーグ ①ごはん ②にらのスープ	12日 ④オレンジ ⑤ぎゅうにゅう ③チリコンカン ①こめこパン ②やさいスープ
16日 十五夜	17日 長崎を食べようシリーズ	18日	19日	20日
けいろうの日 *いつち* *ありがとう*	④こまつなのにびたし ⑤おつきみゼリー ⑥ぎゅうにゅう ③さといもコロッケ ①むぎごはん ②なすのみそ汁	②ソフトチョコクリーム(パンにつける) ④やきにくサラダ ①コッパン ③ラビオリのトマトスープ	④ミニおはぎ(つがあん) ③おつぼ ①ひじきごはん ②すましじる	④バナナ ⑥ぎゅうにゅう ③パンバンジーサラダ ①ごはん ②マーボーなす
23日	24日	25日	26日 世界の料理ツアー	27日
しゅうぶんの日 振り替休日 	④コールスロー ⑤オレンジ ⑥ぎゅうにゅう ③ラザニアふう ①はちみつパン ②まめとウィンナーのスープ	④パイナップル ⑥ぎゅうにゅう ③パンサンデー ①ごはん ②チャーシュー豆腐	④いんげんのごまあえ ⑥ぎゅうにゅう ③とりにくとうや豆腐のあまずに ①ごはん ②かきたまじる	④オレンジ ⑥ぎゅうにゅう ③スパニッシュオムレツ ①パエリア ②ソバ・デ・アホ
30日 セレクトデザート	季節の料理 十五夜 (17日) 旧暦の8月15日は十五夜です。この日は「中秋の名月」とも呼ばれ、昔から里芋やお団子、すすぎをお供えします。今年の中秋の名月は9月17日です。そこで、里芋を使ったコロッケ、満月に見立てた、梨ゼリーが付きまます。ぜひ夜に、空を見上げてみてください。		長崎を食べようシリーズ 五島市 (19日) 五島の海でとれた「ひじき」を使ったひじきごはん。福江町の郷土料理「おつぼ」とは、干し大根を使った煮物で、精進料理です。冠婚葬祭でもよく食べられるそうで、お祝いごとのときには、花形のお麩も飾られます。給食では、五島産の昆布も使います。	
③セレクトデザート バナナコッタ or プリン ④ぎゅうにゅう ①ヒビパンどんぶり(ごはん・にく・やさい) ②わかめスープ			世界の料理ツアー スペイン (27日) パエリアとは、フライパンという意味です。米をサフランという香料で色付けし、海の幸山の幸を使って、フライパンで作る炊き込みご飯です。ソバ・デ・アホとは、ソバスープ、アホーにんにくで、にんにくをたっぷり使ったスープです。給食では、ちよっぴり控えめな、にんにくスープを作ります。	