

9月 こんだてひょう



令和7年度
葛尾村学校給食センター

月	火	水	木	金
1日 ちょうしよく こんだて 朝食モデル献立 ぶしマヨ あえ いわしの かばやき むぎごはん とうにゅういり みそしる	2日 よくかんで食べよう 県産ヨーグルト タコライス たまごと レタスのスープ	3日 てつく あじ 手作りを味わおう 手作り パイ風 しももちあげ バンバンジー サラダ だしかおるしょうゆラーメン	4日 きょうどりより ふくしま 郷土料理～福島～ みそ かんぶら ツナ入り ひじきの いために えだまめごはん とんじる	5日 た こばさないで食べよう たまご サラダ かぼちゃの チーズやき ドッグパン にくいり ワンタンスープ
8日 せかい りょうり 世界の料理～タイ～ 手作り甘夏 ソーダゼリー めだまやき ガバオライス はるさめ スープ	9日 きょうどりより きゅうしゅう 郷土料理～九州～ おこじの あぶら いため 手作り とりてん からいも ごはん のっぺ じる	10日 はし の ひ もっちり ドーナツ きゅうりの こうみづけ キムチけんちんうどん	11日 ちょうしよく こんだて 朝食モデル献立 おかか あえ さばの しおやき わかめごはん さつまじる	12日 てつく あじ 手作りを味わおう 【幼稚園】 グリーン サラダ 手作り ハンバーグ むぎごはん オニオンスープ 【中学校】 葛尾牛ステーキの テーブルマナー給食
15日 けいろう ひ 敬老の日	16日 しゅん くだもの あじ 旬の果物を味わおう なし シーザー サラダ あきのみかくカレー	17日 かつ らぶ 葛LOVEランチ ぶどう 葛尾産 やさいの サラダ とりにくの ガーリックみそ やき 手作りおはぎ けんちんじる	18日 れんこんの えいよう し れんこんの栄養を知ろう あきやさいの にもの かわり なつとう むぎごはん わかめのみそしる	19日 かつ らぶ 葛LOVEランチ 葛尾産ぶどうの デザート 葛尾産 あきやさいの サラダ 葛尾牛ミートボール スパゲッティ
22日 あき えいよう し 秋なすの栄養を知ろう あきなすと ぶたにくの みそいため わかさぎの フリット むぎごはん ごじる	23日 しゅうぶん ひ 秋分の日	24日 あじ ぶどうを味わおう 葛尾産 ぶどうのデザート ツナと ほうれんそうの サラダ さけクリームスパゲッティ	25日 とうふ えいよう し 豆腐の栄養を知ろう ナムル あげ ぎょうざ むぎごはん マーボー豆腐	26日 ちょうしよく こんだて 朝食モデル献立 イタリアン サラダ 手作りピザ トースト ミルファンティ
29日 せかい りょうり 世界の料理～フィリピン～ めだまやき & ええやさい シング フィリピン風 フルーツ サラダ ガーリックライス	30日 きょうどりより ふくしま 郷土料理～福島～ ミニゼリー ごもくまめ さんまの しょうが煮 むぎごはん いもだんごじる	旬の食べ物「なす」 夏から秋にかけて旬をむかえる「なす」の紫紺色は、ナスニンといわれるポリフェノールの一種で、生活習慣病のもとになる活性酸素を抑える力があります。 また、「秋なす」は夏に収穫される「なす」に比べて種が少なく身が引きしまっておりおいしいものが多いといわれています。		