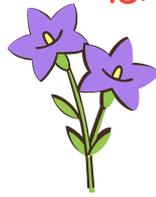


令和元年

9月



こんだて

西郷村学校給食センター

月	火	水	木	金
2日 羽太小学校 リクエスト献立 	3日 おさつスティック 野菜炒め さんまのおろし煮 麦ごはん 青菜と麩のみそ汁 	4日 ピーナッツあえ 三色そばろ井 厚揚げのみそ汁 	5日 チーズサラダ 鶏とごぼうのメンチカツ コッパン ミネストローネ 	6日 にこにこまめ ピーワン炒め あじの照り焼き 雑穀ごはん わかめのみそ汁
幼稚園	幼稚園	川谷中		米小
9日 お月見行事食 お月見デザート しょうがあえ スコッチエッグ さつまいもごはん 白菜と大根のみそ汁 	10日 ポテトサラダ 豚のしょうが焼き 麦ごはん 玉ねぎとなすのみそ汁 	11日 わかめのあえもの まめみそ 雑穀ごはん 肉じゃが 	12日 野菜とチキンの あえもの 鮭のハーブパン粉焼き にこにこパン 豆乳スープ 	13日 豆小魚 おかかあえ いかフライ 雑穀ごはん けんちん汁
幼稚園	西一中、西二中、幼稚園	川谷小、西一中、西二中	小田倉小6年、西一中3年 西二中3年	羽太小
16日 敬老の日 	17日 ゼリー 海藻サラダ キムチチャーハン えびポールスープ 	18日 果物 シャキシャキサラダ ポークカレーライス 	19日 ブロッコリーサラダ ミートソースパゲティ 	20日 グルーン ひじきの炒め煮 鶏肉の香味ソース 雑穀ごはん なめこ汁
	幼稚園			
23日 秋分の日 	24日 いもチップス ごま酢あえ ロースカツ 麦ごはん 青菜と麩のみそ汁 	25日 きんぴらごぼう さばの三味焼き 雑穀ごはん 野菜のみそ汁 	26日 キャベツのサラダ 手作りおからハンバーグ にこにこパン マカロニスープ 	27日 ピリリ漬け 根菜ナッツ 雑穀ごはん 生揚げのみそ煮
	熊倉小4年、幼稚園	全中	全中	全中
30日 梅こんぶあえ 豚肉のみそ焼き とうふ団子の すまし汁 麦ごはん 	<div style="border: 2px solid orange; padding: 10px;"> <p><今月の給食から～さばの三味焼き～></p> <p>【材料】4人分 さば切り身……4切 おろししょうが……小さじ1/2 ねぎ(みじん切り)……大さじ1 みそ……小さじ2 砂糖……小さじ2 酒……小さじ1</p> <p>【作り方】 ① aを全て混ぜ合わせる。 ② さば切り身にaを塗る。 ③ 魚用グリル、または約250℃に温めたオーブントースターでしっかり焼く(10～15分目安)。</p> <p>※ 家庭用にアレンジしています</p> </div>			
幼稚園				