

9月27日(月)

やさい や
★野菜たっぷり焼きそば★



こんだて
＜献立＞

ぎゅうにゅう や
ソフトチーズパン・牛乳・焼きそば
だいず い あお
大豆入り青のりいりこ・みかんジュース



や ちゅうか
焼きそばは、ゆでた中華めんを
ぶたにく
豚肉、にんじんやキャベツなど
いろいろな野菜と いっしょ いた
一緒に炒めて
つく
作ります★

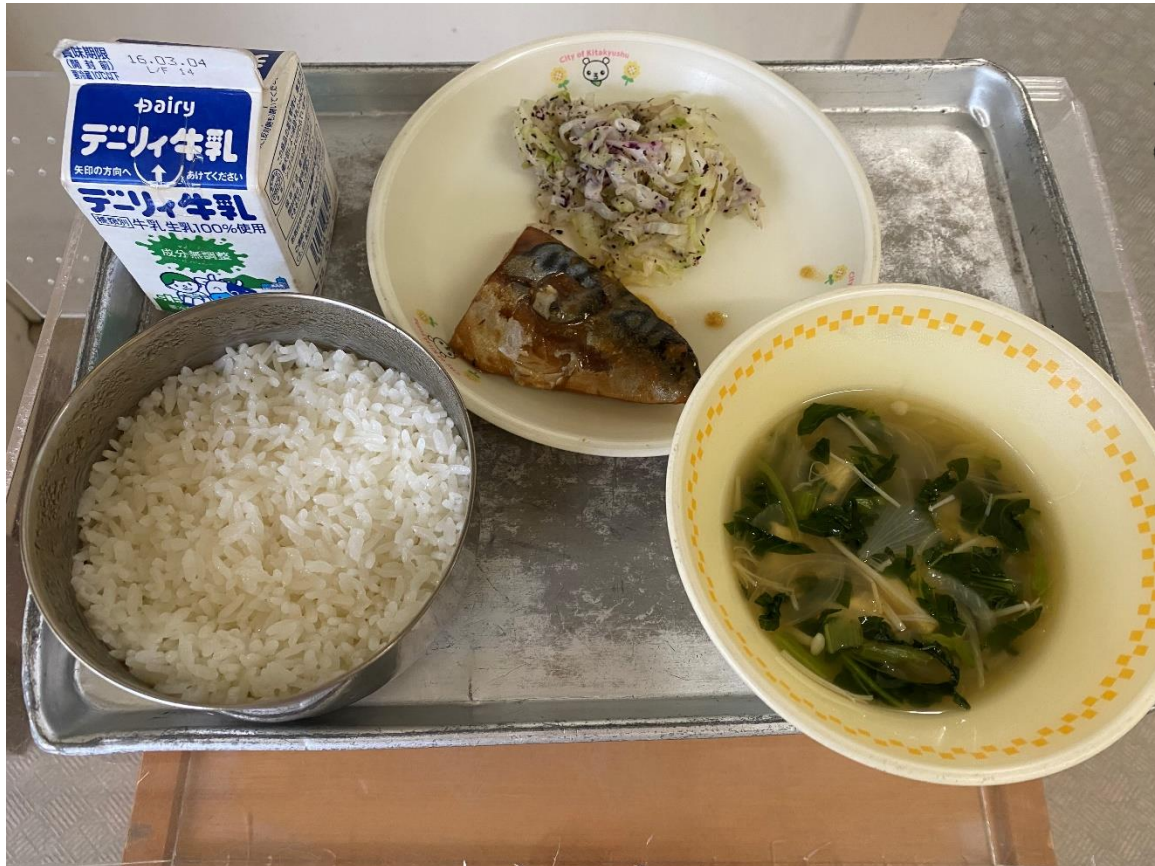


9月28日(火)

こんだて きたきゅうしゅうし きょうどりょうり
<献立> 北九州市の郷土料理

はん ぎゅうにゅう
ご飯・牛乳・さばのぬかみそだき
あ とうふじる
ゆかり和え・豆腐汁

きたきゅうしゅうし きょうどりょうり
★北九州市の郷土料理★



ぬかみそだきは、さけぬかみそと酒、しょうゆしょうゆ、さとう砂糖などの調味料で、ちようみりょうちようみりょう
ちようじかんに つくを長時間煮て作ります！

きょうどりょうり郷土料理とは、その土地とちならではの食材しょくざいをつか
い、その地域ちいき独自の調理方法ちようりほうほうで作られる
料理りょうりです。

また、その地域ちいきの歴史れきしや文化ぶんか、自然風土しぜんふうどを
感じかんることができます。



9月29日(水)

ちゅうか
★中華ミートソーススパゲッティ★



こんだて
＜献立＞

ちい ぎゅうにゅう
小さいパン・牛乳・ミルククリーム

ちゅうか
中華ミートソーススパゲッティ・きゅうりとコーンのサラダ



しゅん せい
旬のなすがゴロっと入ったスパゲッティ!

ちゅうか
中華ミートソーススパゲッティは、
みそ味が効いていて、とても食欲が
すすむ味でした★
おいしい! と好評でした♪

9月30日(木)

★むらくも汁★



こんだて
＜献立＞

はん ぎゅうにゅう なっとう かんろに
ご飯・牛乳・納豆・てんぷらの甘露煮

じる
むらくも汁



たまご じょしょくたいおう じどう ぶん
卵アレルギー(除去食対応)の児童の分は、
このように卵を入れる前に別の容器に移し、提供しています！



ねんせい ぼく す なっとう
1年生が「僕の好きな納豆だ～」と
喜んでいました！みなさんは納豆が
好きですか？

なっとう ねほ せいぶん い ねんまく ほ
納豆の粘りの成分には、胃の粘膜を保
護し、消化を助ける働きがあります★

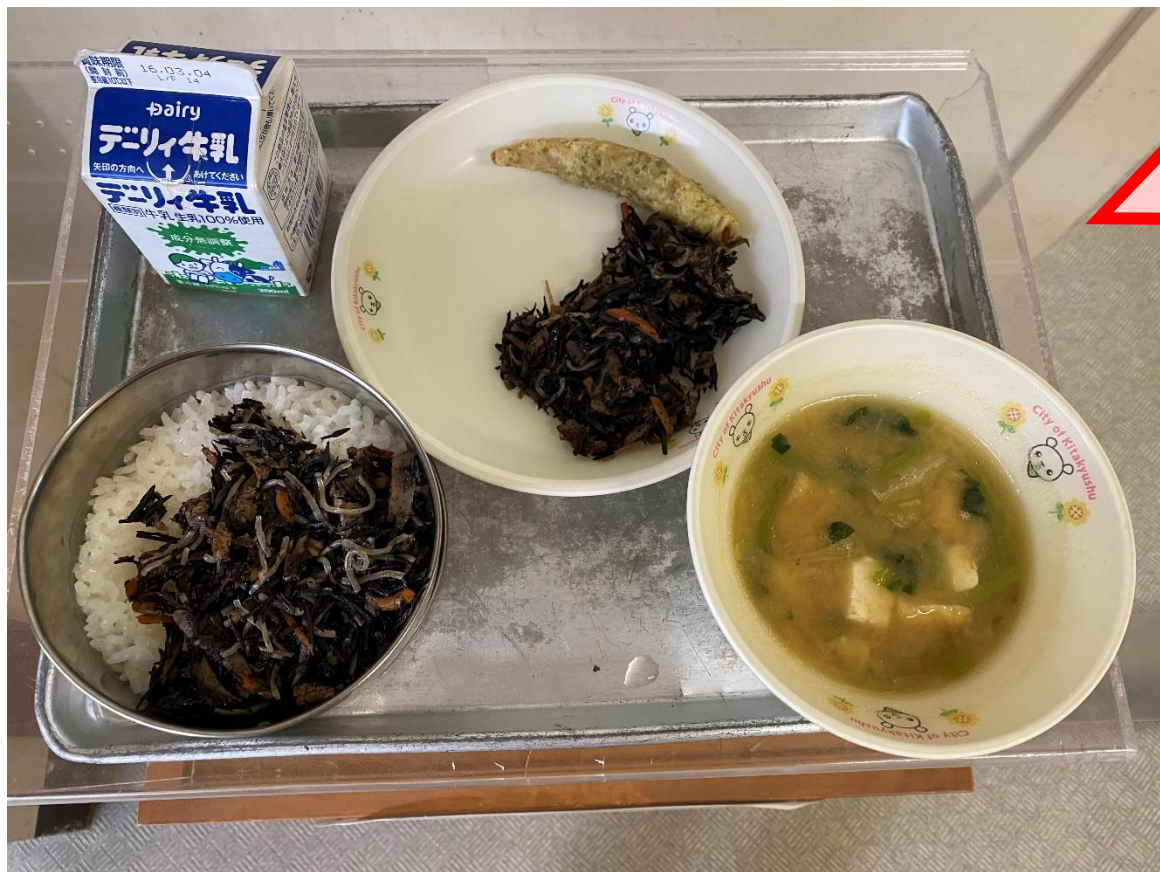


10月1日(金)

こんだて
＜献立＞

はん ぎゅうにゅう
ひじきご飯・牛乳・ししゃものいそべ揚げ
こまつな
小松菜のみそ汁

★ししゃものいそべ揚げ★



きゅうしよく ふくおかけんさん ゆめ
給食では福岡県産の「夢つくし」という
こめ つか
お米を使っています。
きゅうしよく こめ まいとし かつごろ じゅんじ
給食のお米は、毎年10月頃から順次、
しんまい き か
新米に切り替わっていきます★



ししゃものいそべ揚げは、油でカリッと揚げられています♪

