



月	火	水	木	金
2日 ほうさいのひこんだて じゃがいもと だいずのサラダ◇ 牛乳 ツナそぼろどんのぐ やさいゼリー ごはん みそしる (びちくよう)	3日 パンサンスー 牛乳 ぎょうざ ごはん はっぼうさい	4日 チーズサラダ 牛乳 チキンライスのぐ むぎごはん パスタスープ	5日 コールスロー サラダ 牛乳 ウインナー クロロール コーン ポタージュ	6日 ひじきのいために 牛乳 ししゃもフライ (2び)◆ ごはん とうがんじる
「ツナそぼろどん」にしてたべましょう。 ◇マヨネーズふうドレッシング プラ ゼリーのふた かみ ゼリーのようき		「チキンライス」にしてたべましょう。		◆ウスターソース
9日 ゆかりあえ 牛乳 レバーとかぼちゃの あまからに ごはん むぎみそしる	10日 たべまるのおすすめ なしポンチ 牛乳 いかサラダ むぎごはん なつやさいの カレー	11日 わふうサラダ◇ 牛乳 だいずのピリから いため ごはん かきたまじる	12日 ナムル 牛乳 はるまき ごはん とうふの ちゅうかに	13日 つきみこんだて とりにくとキャベツの おひたし 牛乳 いわしのうめに つきみだんご ごはん のっぺいじる
	「なつやさいのカレーライス」にして たべましょう。	◇わふうドレッシング		※たべのこした「つきみだんご」は、 ふくろにいれてへんきやくして ください。
16日 けいろうのひ	17日 ちゅうかあえ 牛乳 やさいいり しゅうまい(2こ) こめこパン いためビーフン	18日 ほねぶとサラダ◇ 牛乳 ささみおおば ばいにくフライ ごはん けんちんじる	19日 とよたフランドのひ 牛乳 ビーンズサラダ ももゼリー とよたひまわり ポークいりハム スライスパン ラタトゥイユ	20日 きりぼしだいこんの チャブチェ 牛乳 いかこうみあげ ごはん にくだんごと やさいのスープ
		◇マヨネーズふうドレッシング	「とよたひまわりポークいりハム サンド」にしてたべましょう。 プラ ゼリーのふた・ようき	
23日 とよた給食ニュース 9月号を4日(水)に配信します！ うえにじげん の二次元コードを読み取り、 「令和6年9月号」を選ぶと 見ることができます。	24日 フレンチサラダ 牛乳 たらナゲット (2こ) コーヒーぎゅうにゅうのもと ソフトめん トマトソース	25日 ちくぜんに 牛乳 さばのしおやき ごはん ふだまじる	26日 ツナサラダ 牛乳 ハンバーグ◇ ツイストパン オニオン スープ	27日 キャベツのこんぶあえ 牛乳 さといもコロッケ むぎごはん ぶたどんのぐ
ふりかえきゅうじつ	「トマトソースかけ」にしてたべましょう。		◇ちゅうのうソース(ハンバーグよう)	「ぶたどん」にして食べましょう。

30日
おかかあえ
牛乳
あつやきたまご
ごはん
なまあげの
みそいため

ちさんちしょく
地産地食
「もも」
とよたし
豊田市のももの産地
さなげちく
猿投地区
さなげちく
猿投地区は「ももの里」と呼ばれ、
豊田市で多く育てられています。



▲もも農家 森 敏康さん



19日(木) ももゼリーが登場します！

ゼリーには、「白鳳」という種類のももを使っています。

猿投のももは、甘みが
強いのが特徴です。
毎日ももを観察して、
甘くておいしいももに
なるように、心を込めて
作っています。

SDG s の 取組



ゼリーには、表面に傷があるなど見栄えの問題で、
販売できないももを果汁にして活用しています。
果汁をゼリーなどに加工することで、食品ロスを
減らすことができます。