

## 献立食器配膳表

小学校

2024年度

9月



献立A



東部給食センター

月	火	水	木	金
2日 ほうさいのひこんだて じゃがいもと だいすのサラダ◆ 牛乳 ツナそぼろどんのぐ ごはん  「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 【 ブラ ゼリーのふた カミ ゼリーのようき 】	3日 パンサンスー 牛乳 ぎょうざ ごはん はっぽうさい	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 ししやもフライ (2び)◆ ごはん とうがんじる
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 だいすのピリから 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 牛乳 とりにくとキャベツの おひたし 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	17日 ちゅうかあえ 牛乳 やさいいり しゅうまい(2び) 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 とよたブランドのひ ビーンズサラダ 牛乳 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 ラタトウイユ	20日 きりばしだいこんの チャブチエ 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
けいろうのひ		◇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。 【 ブラ 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！  QRコード  上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び) 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 ちくせんに 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◆ 牛乳 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	WE LOVE ちさん ちしょく 地産地食 とよたし 豊田市のももの産地 猿投地区 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」 ▲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。 エスディーゼース SDG's の 取組 2 新規生産者登録 12 環境負担を減らす 15 地域活性化	ゼリーには、表面に傷があるなど見栄えの問題で、販売できないもの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。

◆はソース使用

◇はチューブ使用

※はし・スプーンの表示は目安です。献立に合わせて、他の器具も使いましょう。