



9月 こんだてひょう



目標	当番の仕事をきちんとしよう		・身支度を手早く整えよう ・正しく配膳（食器の並べ方）しよう			
日	米	こんだてめい	ぎょうじ	あかのなかま	せいのなかま	みどりのなかま
			しゅんしのしょくざい	ちやにくになる	なつやちからのもとになる	からだのちようしをととのえる
13月		ごはん 手作りのりの佃煮 みのむし揚げ じゃこと野菜の和え物 ☆さつま汁		のり、とりにく こんぶ、じゃこ あぶらあげ、みそ	おこめ、さとう、こむぎこ じゃがいも、ごま、あぶら こんにゃく、さつまいも	だいこん、にんじん、きゅうり ごぼう、ねぎ
14火		カレー蒸しパン 大根とわかめのサラダ ☆パンフキンシチュー		ぶたにく、だいす、わかめ とりにく、ベーコン なまクリーム	こむぎこ、あぶら ごまあぶら、さとう じゃがいも、バター	たまねぎ、だいこん、にんじん、きゅうり キャベツ、かぼちゃ
15水		☆あんかけチャーハン ししゃものカレー揚げ 豆腐団子スープ		チャーシュー、たまご ぶたにく、イカ、 ししゃも、とうふ	おこめ、おしむぎ、ごまあぶら ラード、さとう、かたくりこ こむぎこ、はるさめ	ねぎ、にんにく、にんじん、しいたけ だけのこ、にんにくのめ、しょうが もやし、ほうれんそう
16木		♡焼うどん（リクエスト） ☆春巻き 粟米湯	 ♡リクエスト献立	ぶたにく、おかか とうふ、たまご	うどん、あぶら、ごまあぶら はるさめ、かたくり はるまきのかわ、こむぎこ	キャベツ、もやし、にんじん、しいたけ こまつな、しょうが、だけのこ ねぎ、にんにく、とうもろこし
17金		わかめごはん さばの竜田揚げ 野菜のごま和え じゃが芋とわかめのみそ汁 一口おはぎ	しゅくいくの 食育の日 まごはやさしい献立	わかめ さば みそ あずき わかめ	おこめ じゃがいも ごま もちごめ い 手	にんじん、キャベツ、もやし ほうれんそう えのき きのこ
21火		登米丼（宮城県郷土料理） 青菜の吸い物 十五夜お月見団子	十五夜 9/21	とりにく、たまご のり かまぼこ、とうふ	おこめ、おしむぎ、あぶら あぶらふ、さとう、かたくりこ しらたま	たまねぎ、ねぎ、しいたけ、にんじん だいこん、えのき、ほうれんそう
22水		ソーセージロール(オーストラリア) ☆きのこと鶏肉のポトフ ☆ぶどうゼリー	しめじ エリンギ ぶどう	ぶたにく、だいす とりにく ウィンナー、かんでん	あぶら、パンこ、かたくりこ パイ、じゃがいも、さとう	にんにく、にんじん、たまねぎ、しめじ エリンギ、キャベツ、パセリ、ぶどう
24金		☆さんまの蒲焼き丼 じゃことわかめの酢の物 だぶ（福岡県郷土料理）		さんま、のり、じゃこ わかめ、とりにく かまぼこ	おこめ、おしむぎ かたくりこ、あぶら さとう、しらたき	しょうが、にんじん、もやし、きゅうり だいこん、しいたけ、いんげん
27月		☆ぶどうパン おじゃがカップグラタン 押し麦入りスープ オレンジポンチ		ウィンナー なまクリーム、チーズ ベーコン、かんでん	パン、じゃがいも、あぶら バター、こむぎこ おじゃがカップ、おしむぎ	にんじん、たまねぎ、にんにく、しょうが トマト、キャベツ、とうもろこし、パセリ オレンジ、みかん、レモン
28火		●ごはんの食べ比べ 手作りふりかけ ●いもこん鍋（鳥取県郷土料理） ●パチそうめん汁（岡山県郷土料理）	 ●才記先生おすすめ	おかか、とりにく あぶらあげ とうふ	いいがたけん こしひかり きじまだいらむら こしひかり おこめ こんにゃく さといも そうめん	ごぼう、しめじ、にんじん、だいこん ねぎ、だけのこ、しいたけ、あさつき さといも そうめん
29水		チリチーストースト 五色サラダ ひよこ豆入りポテトチャウダー		きんときまめ、ベーコン チーズ、ハム、ぶたにく ひよこめ、なまクリーム	パン、さとう、かたくりこ あぶら、じゃがいも こむぎこ、バター	たまねぎ、にんじん、ピーマン、にんにく しょうが、だいこん、きゅうり とうもろこし、マッシュルーム、パセリ
30木		カリカリ梅じゃごごはん 魚と大根の煮物 手まり麩の吸い物 がんづき（宮城県郷土料理）	 宮城県郷土料理	じゃこ、まだい あじ、とうふ	おこめ、ごま、かたくりこ こんにゃく、おふ、さとう こむぎこ	うめ、しょうが、だいこん、にんじん しいたけ、いんげん、ほうれんそう

※材料の都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。 ※「☆」マークは旬の食材を使用、太文字はその日の食育のねらいの献立や食材です。

～「新しい生活様式」バージョン

二学期も、感染症予防に配慮して、次のような指導を行っています。ご家庭でも手洗いの徹底や食事での会話を控えることの大切さについてご指導をお願いいたします。



給食の前だけでなく
後にも、しっかりと
手洗いをします。

「いただきます」
のあいさつを
してから
マスクを
外します。

いただきます

配膳中と
食事中は
会話はせず、
黙食を徹底
します。

給食当番
以外の
児童もマスク
をして配膳
します。

給食当番は、
身支度を
しっかり整え
体調の悪い
児童は当番をしません。

食事が終わったら
すぐに
マスクを
します。

ごちそうさまでした