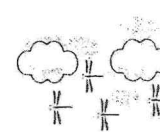


9月のきゅうしょくこんだてひょう

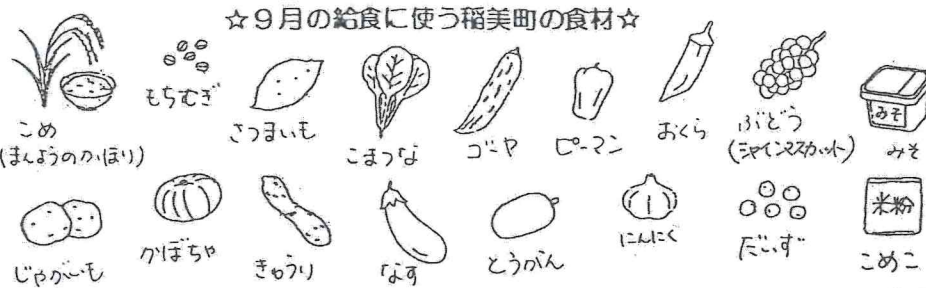
令和7年



◎ おはしは毎日持ってきましょう。

◎ 材料の都合により献立を変更することがあります。

稲美町教育委員会



☆9月の給食に使う稲美町の食材☆

水よう	木よう	金よう
③ アイス cream コルソーラダ ミニポン 給食のアイス cream は乳製品や卵アレルギーがある人も食べられるものと選んでいます。	④ うめかつあじひん ひじきめ わかめのすましじろ 9月1日は防災の日です。今日の献立は、ツナやひじき、大豆などの備蓄食料を使っています。	⑤ あじのひじきめ ちんげんすい チンゲン菜は代表的な中国野菜です。ビタミンC、カルシウムが多く含まれています。
⑧ カレー ハム サラダ ミニポン 夏野菜カレーには、かぼちゃ、なす、ピーマンなど、稲美町産の野菜が入っています。	⑨ 餃子 ひじきめ ミニポン あくらには夏が旬の野菜です。断面が星形をしています。丸形や八角形の品種もあります。	⑫ 餃子 ひじきめ ミニポン はすの紫色の色素はアスニンといわれます。日に当たるほど色が濃くなります。
⑩ ミニポン ひじきめ ミニポン ミネストローネは、イタリアの具だくさんスープです。季節の新鮮な野菜で作ります。	⑪ 餃子 ひじきめ ミニポン ゴーヤには独特の苦みがあります。この苦み成分は胃のぼたけを良くし、夏バテ予防に効果があります。	⑬ 餃子 ひじきめ ミニポン 水分補給はこまめにしよう！
⑫ 餃子 ひじきめ ミニポン 9月9日は重陽の節句です。五節句のうちのひとつで「菊の節句」とも言われます。菊の花は邪気を払うとされていて、「病気にならないように」「長生きできるように」と願ったとされています。	⑬ 餃子 ひじきめ ミニポン ふは、小麦粉から作られています。焼きふは生揚げがあり、給食では焼きふを使っています。	⑭ 餃子 ひじきめ ミニポン 17 ミニポン ひじきめ ミニポン ツナミソドレッシングワラダには、白みそと使っています。
⑮ 餃子 ひじきめ ミニポン 18 餃子 ひじきめ ミニポン 18 餃子 ひじきめ ミニポン 18 餃子 ひじきめ ミニポン	⑮ 餃子 ひじきめ ミニポン ⑮ 餃子 ひじきめ ミニポン ⑮ 餃子 ひじきめ ミニポン	⑮ 餃子 ひじきめ ミニポン ⑮ 餃子 ひじきめ ミニポン ⑮ 餃子 ひじきめ ミニポン
⑲ 餃子 ひじきめ ミニポン 20 餃子 ひじきめ ミニポン 21 餃子 ひじきめ ミニポン	⑲ 餃子 ひじきめ ミニポン 20 餃子 ひじきめ ミニポン 21 餃子 ひじきめ ミニポン	⑲ 餃子 ひじきめ ミニポン 20 餃子 ひじきめ ミニポン 21 餃子 ひじきめ ミニポン
⑳ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉑ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉒ 餃子 ひじきめ ミニポン	⑳ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉑ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉒ 餃子 ひじきめ ミニポン	⑳ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉑ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉒ 餃子 ひじきめ ミニポン
㉓ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉔ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉕ 餃子 ひじきめ ミニポン	㉓ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉔ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉕ 餃子 ひじきめ ミニポン	㉓ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉔ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉕ 餃子 ひじきめ ミニポン
㉖ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉗ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉘ 餃子 ひじきめ ミニポン	㉖ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉗ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉘ 餃子 ひじきめ ミニポン	㉖ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉗ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉘ 餃子 ひじきめ ミニポン
㉙ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉚ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉛ 餃子 ひじきめ ミニポン	㉙ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉚ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉛ 餃子 ひじきめ ミニポン	㉙ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉚ 餃子 ひじきめ ミニポン ㉛ 餃子 ひじきめ ミニポン

☆メニュー紹介 さんまの松前煮

【材料4人分】

- さんま 2尾
- 切り昆布(細切り) 5g
- 土しょうが ひとかけ
- 濃口しょうゆ 大さじ1.5
- 酢 大さじ1
- 砂糖 大さじ1
- 酒 小さじ2

【作り方】

- ① さんまの頭を切り落とし、半分に切って内臓を取り出してきれいに洗う。
- ② しょうがはせん切りにする。
- ③ 調味料、昆布、②、適量の水を鍋に入れる。
- ④ 煮立ったら①を入れて落し蓋をし、焦がさないように煮る。

口座振替のお知らせ

第5期(9月分) 4,400円は、9月25日(木)に届け出のあった口座より引落します。