

9月のきゅうしょくこんだてひょう

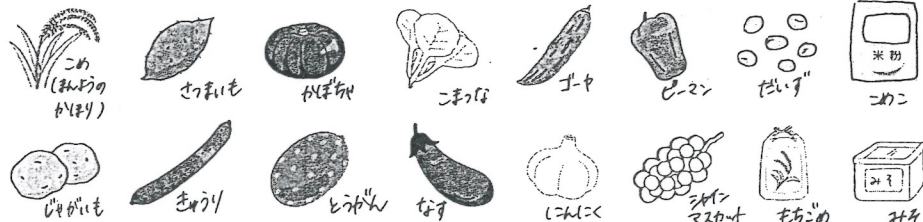
2026年 (天満小学校)

◎ 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。

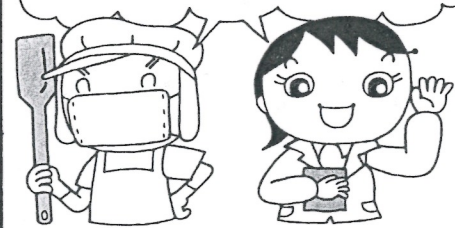
稲美町教育委員会

9月の給食に使う稲美町の食材



水よう

2学期もおいしく作ります

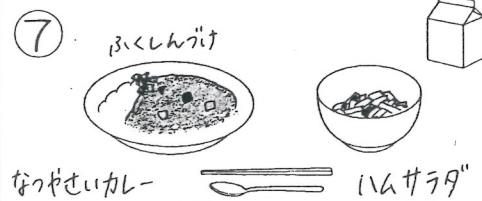


木よう

金よう

月よう

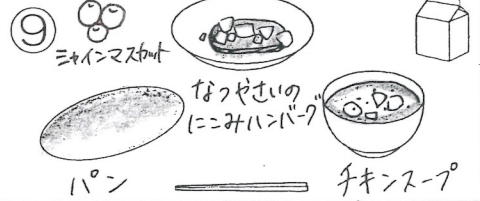
火よう



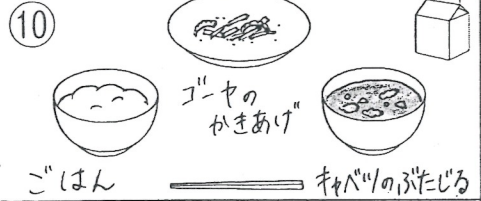
なつやさいカレー
いもサラダ



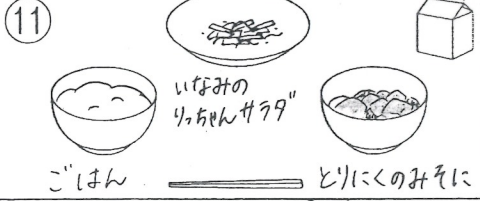
ごはん
とうがんじり



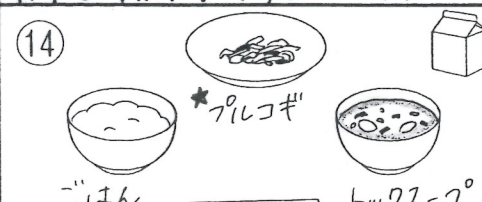
パン
チキンスープ



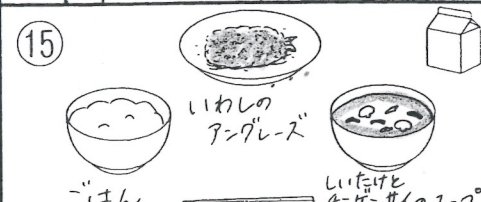
ごはん
キャベツのぶたじり



ごはん
とりにくのみそ



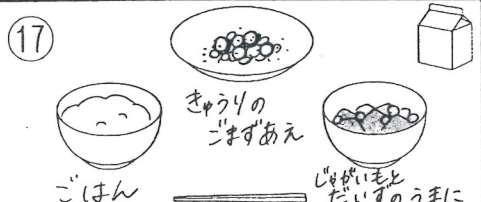
ごはん
つくろスープ



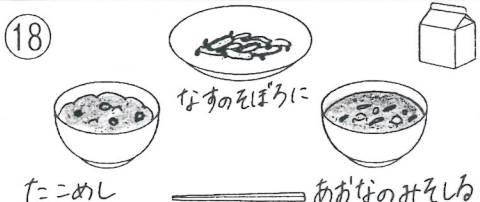
ごはん
いたけとチンゲンサイのスープ



ミニパン
やきビーフン



ごはん
じゃがいもとだいずのうま



ごはん
あおなのみそ

なすのそぼろに
【材料(4人分)】
なす 200g
玉ねぎ 80g
ピーマン 40g
豚ひき肉 125g
土しょうが 2.5g
油 適量
砂糖 大さじ 1/2
薄口醤油 大さじ 1
みりん 小さじ 1
酒 小さじ 1

【作り方】
①なすは乱切りにして水にさらし、ピーマンは太めのせん切り、玉ねぎは短冊切り、土しょうがはみじん切りにしておく。
②フライパンに油を多めに入れて、水を切ったなすを炒め、取り出しておく。
③フライパンを熱して、油をひきしょうがを入れ、豚ひき肉を炒める。色が変わったら、玉ねぎを加えて炒める。
④③に②を戻し入れ、調味料とピーマンを加えて炒め合わせる。

9月1日は防災の日です。もしもの時に食べられる備蓄食材があるか確認しましょう。

9月1日は防災の日です。もしもの時に食べられる備蓄食材があるか確認しましょう。

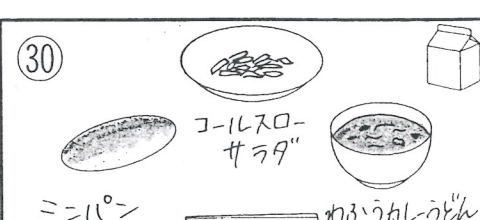
9月1日は防災の日です。もしもの時に食べられる備蓄食材があるか確認しましょう。



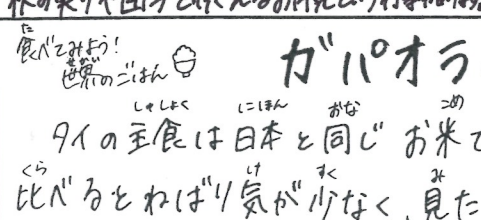
ごはん
ささみフライ



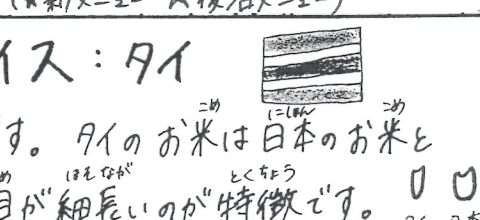
ごはん
さんまのまつえに



ミニパン
コールスローサラダ



ごはん
ささみフライ



ごはん
ささみフライ

9月25日は中秋の名月です。日本には月見草や団子を食べる習慣があります。

9月25日は中秋の名月です。日本には月見草や団子を食べる習慣があります。