

令和5年度

9月下旬給食の紹介

9月15日(金) 目安量
本日のメニュー ・春・スプーン
・小松菜チャーハン⇒お皿・中盛り多め・へら
・牛乳⇒
・いか焼売⇒小皿・1人1個・小トング
・わかめと豚のスープ⇒オレンジ碗・おたま1杯
※食事の前はしっかり手洗いしましょう



9月19日(火) 目安量
本日のメニュー ・春
・完熟塩焼きそば⇒お皿・中盛り多め・トング
・牛乳⇒
・水くらげのスープ⇒オレンジ碗・おたま1杯
・おさつステックバター⇒小皿・小おたま1杯
※牛乳は残さずしっかり飲みましょう!!



9月20日(水) 目安量
本日のメニュー ・春
・おかがひじきご飯⇒グリーン碗・8分目・へら
・牛乳⇒
・ししゃもレモン揚げ⇒お皿・1人2本・トング
・シャキシャキサラダ⇒お皿・トングひとつかみ
・豚汁⇒オレンジ碗・おたま1杯



9月21日(木) 目安量
本日のメニュー ・春 スプーン
・ご飯⇒グリーン碗・8分目少・へら
・高菜じゃこふりかけ⇒ご飯にかける・スプーンさく1杯
・牛乳⇒
・タイビーエン⇒お皿・おたま1杯
・パリパリ中華サラダ⇒小皿・トングひとつかみ



9月22日(金) 目安量
本日のメニュー ・春
・鶏汁うどん⇒うどん・お皿・中盛り少・トング
うどんつゆ・オレンジ碗・おたま1杯多め
・牛乳⇒ ぼくしだしてめんをほぐす
・きゃべつのお浸し⇒お皿・トングひとつかみ
・さなげあんおはぎ⇒小皿・1人1個・トング



9月25日(月) 目安量
本日のメニュー ・春
・秋の香りに飯⇒グリーン碗・8分目・へら
・ジャア⇒
・紐の茹で焼き⇒お皿・1人1番(手袋)
・野菜のごまみそ和え⇒お皿・トングひとつかみ
・もずくかきたま汁⇒オレンジ碗・おたま1杯



9月26日(火) 目安量
本日のメニュー ・春
・ご飯⇒グリーン碗・8分目・へら
・ひじきふりかけ⇒ご飯にかける・スプーン1杯少
・牛乳⇒
・がんもど野菜の煮物⇒お皿・中おたま1杯多め
・さつまいも味噌汁⇒オレンジ碗・おたま1杯



9月27日(水) 目安量
本日のメニュー ・スプーン フォーク
・カレーピザトースト⇒お皿・1人1枚・トング
・牛乳⇒ 紐アケニ1枚(巾着には戻さない)
・トマト豚スープ⇒オレンジ碗・おたま1杯
・ひよこちickenのサラダ⇒小皿・小おたま1杯多
※食事の前はしっかり手洗いしましょう!!



9月28日(木) 目安量 昼食前調理
本日のメニュー ・春
・豆腐めし⇒グリーン碗・8分目・へら
・牛乳⇒
・さばのねご味焼売⇒お皿・1人1枚・トング
・磯辺和え⇒お皿・トングひとつかみ
・こしお汁⇒オレンジ碗・おたま1杯



9月29日(金) 目安量 十五夜
本日のメニュー ・春 スプーン
・豚肉しぐれ煮⇒ご飯・お皿・中盛り少・へら
・牛乳⇒ 鶏肉煮・ご飯にかける・中おたま1杯
・里芋の佃煮⇒オレンジ碗・おたま1杯
・お月見団子⇒小皿・1人3個・小おたま(重ちか
ける)

