

令和 6 年度

9 月下旬給食の紹介

9月17日(火) 目安量

本日のメニュー ・箸 スプーン

- ・豚肉しぐれ煮⇒ご飯・お皿・中盛り・へら
- ・牛乳⇒ しぐれ煮・中おたま1杯多めをかける
- ・里いもの田舎汁⇒オレンジ碗・おたま1杯
- ・お月見団子⇒小皿・1人3個くらい・小おたま
- きな粉・スプーン1杯をかける



9月18日(水) 目安量

本日のメニュー ・箸

- ・おかかひじきご飯⇒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
- ・ジャキジャキサラダ⇒お皿・トングひとつかみ
- ・豚汁⇒オレンジ碗・おたま1杯



9月19日(木) 目安量

本日のメニュー ・箸

- ・秋の香りご飯⇒グリーン碗・8分目・へら
- ・ショア⇒飲み終わったら、手袋などと一緒に配膳室へ
- ・鮭の花巻焼き⇒お皿・1人1個(手袋)
- ・野菜のゴマみそ和え⇒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20日(金) 目安量

本日のメニュー ・箸

- ・肉汁うどん⇒うどん・お皿・中盛り・トング
- ・つけ汁・オレンジ碗・おたま1杯
- ・牛乳⇒ ほぐしだしでうどんをほぐす
- ・キャベツ香味和え⇒お皿・トングひとつかみ
- ・きな粉あんおはぎ⇒小皿・1人1個・トング



9月24日(火) 目安量

本日のメニュー ・スプーン フォーク

- ・大根スパゲティ⇒スパ・お皿・中盛り・トング
- ・大根おろしソース・おたまかきく1杯をかける
- ・牛乳⇒
- ・ひよこ豆チキンサラダ⇒小皿・小おたま1杯多め
- ・ブルーベリーマフィン⇒トリー・1人1個・小トング



9月25日(水) 目安量

本日のメニュー ・スプーン フォーク

- ・ガーリックフランスパン⇒お皿・1人2本・トング
- ・牛乳⇒
- ・ガルビュール⇒オレンジ碗・おたま1杯
- ・ポテトツナサラダ⇒小皿・小おたま1杯



9月26日(木) 目安量

本日のメニュー ・箸

- ・たくあんご飯⇒グリーン碗・8分目・へら
- ・牛乳⇒
- ・さばの香味焼き⇒お皿・1人1枚・トング
- ・ゴーヤかぼちゃの甘辛揚げ⇒お皿・小おたま1杯
- ・むらくも汁⇒オレンジ碗・おたま1杯



9月27日(金) 目安量

本日のメニュー ・箸

- ・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
- ・牛乳⇒
- ・がんちと野菜の煮物⇒お皿・中おたま1杯多め
- ・さつま芋のみそ汁⇒オレンジ碗・おたま1杯



9月30日(月) 目安量

本日のメニュー ・箸

- ・ゆかりご飯⇒グリーン碗・8分目・へら
- ・牛乳⇒
- ・ヤンニョムチキン⇒お皿・1人1個・トング
- ・にらとりのナムル⇒お皿・トングひとつかみ
- ・わかめと卵スープ⇒オレンジ碗・おたま1杯

