

令和 6 年度

9 月上旬給食の紹介

9月2日(月) 京都奈良の料理 目安量

本日のメニュー ・箸

- ・黒豆奈良茶飯⇒グリーン碗・7分目・へら
- ・牛乳⇒
- ・さわらの西京味噌焼⇒お皿・1人1枚・トング
- ・京野菜ごまドレサラダ⇒お皿・トングひとつかみ
- ・にゅうめん汁⇒オレンジ碗・おたま1杯



9月3日(火) 目安量

本日のメニュー ・箸 スプーン

- ・鮭茶漬⇒ご飯・グリーン碗・8分目・へら
- ・牛乳⇒ だし・ご飯にかける・おたま1杯
- ・肉じゃが⇒お皿・中おたま1杯多め
- ・きゃべつ香味和え⇒小皿・トングひとつかみ
- ・冷凍みかん⇒トレイ・1人1個(手袋)



9月4日(水) 目安量

本日のメニュー ・箸 スプーン

- ・キムチチャーハン⇒お皿・中盛り多め・へら
- ・牛乳⇒
- ・韓国風パリパリサラダ⇒小皿・トングひとつかみ
- ・にらと卵のトック⇒オレンジ碗・おたま1杯
- ※底にもちが沈んでいます。よく混ぜてよそってね



9月5日(木) 目安量

本日のメニュー ・フォーク

- ・ピタパン⇒トレイ・1人1個(手袋)
- ・牛乳⇒
- ・タンドリーチキン⇒お皿・1人2枚・トング
- ・紫きゃべつのサラダ⇒お皿・トングひとつかみ
- ・バジルフライドポテト⇒小皿・小おたま1杯



9月6日(金) 目安量

本日のメニュー ・箸 スプーン

- ・雑穀わかめご飯⇒グリーン碗・8分目・へら
- ・牛乳⇒
- ・シャレン豆腐⇒お皿・お玉1杯多め
- ・レタスの中華おひたし⇒小皿・トングひとつかみ



9月9日(月) 目安量

本日のメニュー ・スプーン フォーク

- ・きな粉揚げパン⇒お皿・1人1個・トング
- ・牛乳⇒ 紙ナフキン(パン筒には戻さないでね)
- ・ポークビーンズ⇒オレンジ碗・かるくおたま1杯多め
- ・グリーンサラダ⇒小皿・トングひとつかみ
- ・梨⇒お皿・1人1個・小トング



9月10日(火) 目安量

本日のメニュー ・箸

- ・ばら天丼⇒お皿・中盛り多め・へら
- ・牛乳⇒ 上から下へ混ぜて盛り付ける
- ・なすきゅうりおかか和え⇒小皿・トングひとつかみ
- ・味噌汁⇒オレンジ碗・おたま1杯
- ※牛乳は残さずしっかり飲みましょう!



9月11日(水) 目安量

本日のメニュー ・箸

- ・海鮮塩焼きそば⇒お皿・中盛り多め・トング
- ・牛乳⇒
- ・生きくらげスープ⇒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13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
- ・高菜じゃこふりかけ⇒スプーンかるく1杯をかける
- ・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

