

令和7年度

10月中旬の給食



1年の中で、もっとも過ごしやすい季節である「秋」になりました。

読書の秋、スポーツの秋、そして食欲の秋！給食では旬の食材をふんだんに取り入れています。

秋の味覚を楽しみましょう。

10月14日 火曜日

- *菜飯
- *ハンバーグデミソース
- *三食サラダ
- *磯汁
- *牛乳



10月15日 水曜日

- *みそキムチラーメン
- *フルーツヨーグルト
- *ほうれん草とコーンのソテー
- *牛乳



10月16日 木曜日

- *ツナそぼろごはん
- *いかのレモンじょうゆ
- *じゃが芋玉ねぎのスープ
- *牛乳



10月17日 金曜日

- *とうもろこしごはん
- *鶏肉のごまだれ
- *かぶのサラダ
- *豆腐と小松菜のスープ
- *牛乳
- *ごま酢和え



10月20日 月曜日

- *秋野菜の煮物
- *牛乳



10月21日 火曜日

- *古代の赤飯
- *鶏のから揚げ
- *和風サラダ
- *お祝い汁
- *白ぶどう & ほうれん草ジュース



10月22日 水曜日

- *ポークカレーライス
- *ビーンズサラダ
- *ジョア(プレーン)

