

9月予定献立表

令和8年度

東京都立花畑学園

月	火	水	木	金
		2 ごはん 鮭の塩焼き おひたし さつま汁 果物（梨）	3 きな粉揚げパン 夏野菜のカレースープ グリーンサラダ	4 ごはん ごもくたまごや 五目卵焼き だいこん 大根おろし 野菜の磯和え なすのみそ汁
7 和風きのこスパゲティ ジャーマンポテト コールスローサラダ	8 ごはん さばのみそ煮 きゅうりとわかめの酢の物 豚汁	9 ごはん 鶏肉の香味しょうゆ焼き じゃがいもの素揚げ キャベツのごま和え かぼちゃのみそ汁	10 ごはん 豚肉の冷ごましゃぶ トマト なすのみそ炒め けんちん汁	11 チキンカレーライス 鉄骨サラダ カルピスゼリー
14 手作りチャーシューの チャーハン わかめサラダ 豆腐とにらのスープ 果物（ぶどう）	15 ごはん さわらの照り焼き もやしの和え物 肉じゃが煮 なめこ汁	16 国産小麦のバターロール ハンバーグ いんげんのソテー ツナサラダ オニオンスープ	17 ごはん ぎせい豆腐 青菜のえのき和え じゃが芋のみそ汁	18 ごはん 鶏肉の照り焼き 粉ふき芋 干草和え 呉汁
21 敬老の日	22 国民の休日	23 秋分の日	24 ごはん 鶏の唐揚げ ピーマンソテー 野菜のしらす和え 豆腐と青菜のみそ汁	25 十五夜 栗ごはん 厚揚げの肉みそかけ すき昆布の煮物 里芋のみそ汁
28 ごはん 魚のパナソテー フレッシュトマトソース ポテトサラダ たっぷり野菜のスープ	29 かきたまうどん なすの香味和え 果物（梨）	30 ごはん 豚肉の吉野焼き 蒸しさつま芋 野菜のごま酢和え だいこん 大根のみそ汁	※ 形態食については、献立表の裏面を御覧ください。 ※ 魚の種類は旬のものを中心に提供します。 ※ 都合により、献立は変更となる場合もありますので御承ください。 ※ 主な食材については給食だよりの裏面を御覧ください。 ※ 牛乳は、毎日つきます。 ※ 果物は、旬のものを提供します。	