

令和7年

8.9月もいっつけ表

児島学校給食共同調理場K(中)

給食の月目標

片付けをきちんとしよう

献立のねらい	指導資料	月	火	水	木	金
朝食の大切さを理解し、毎日おいしく食べることができる。	(掲) 朝食の大切さを知ろう			8/27 さばの塩焼き ひじきとちりめんの酢の物 ごはん えのきたけのみそ汁	28 豚肉の竜田揚げ もやしのからしあえ ごはん 豆腐のすまし汁	29 海藻サラダ ごはん カレーライスの具
1日に必要な野菜の摂取量を知り、すすんで食べることができる。	(動) 野菜を食べよう 【倉敷style>食育>共通】	9/1 季節の地場産物「なす」 いかの照り焼き 金平つ酢 ごはん なすのみそ汁	2 ポイルキャベツ ホキフライ パン 野菜スープ	3 肉野菜炒め ごはん キムチスープ	4 切干大根の酢の物 ちくわのいそべ揚げ(2本) うどん ぶっかけうどんの汁	5 世界の料理「中国」 ゆずレモンゼリー ばんさんすう ごはん マーボーなす
魚の種類や栄養素について知り、日常の食事でも積極的に食べようという気持ちをもつことができる。	10日(水) 配信 (配) 魚を見直そう	8 まわかめの酢の物 ごはん みそ豚丼の具	9 寒天サラダ 角チーズ パン チリコンカン	10 さわらの薬味ソースかけ キャベツの大豆あえ ごはん 夏野菜のみそ汁	11 きゅうりの梅肉あえ 冷凍みかん ごはん 肉じゃが	12 いわしのみりん干し 小松菜のあえ物 玄米入りごはん 豚汁
食事を用意してくださった人々への感謝の気持ちを持ち、気持ちよく片付けをすることができる。	【教室掲示】 「給食の返し方」参照	15 敬老の日 	16 季節の地場産物「冬瓜」 粉ふいきいも あじのトマトソースかけ パン 冬瓜スープ	17 若鶏の塩こうじ焼き 野菜のレモン酢あえ ごはん 大根のみそ汁	18 季節の地場産物「なす」 ハムサラダ ソフトめん なすのボロネーザスパゲッティの具	19 世界の料理「韓国」 冷凍黄桃 ビビンバの具 ごはん わかめスープ
		22 世界の料理「インド」 コールスローサラダ ごはん キーマカレーの具	23 秋分の日 	24 とんかつ チンゲンサイのあえ物 ごはん じゃがいものみそ汁	25 さんまの生姜煮 ゆかりあえ ごはん 五目汁	26 若鶏の甘辛 ひじき入り酢の物 ごはん えのきたけのすまし汁
給食に使われている地場産物に関心を持ち、感謝して食べることができる。	(掲) 地場産物「ままかり」	29 郷土料理「岡山県」 ままかりの酢漬け 切干大根の煮付け ごはん 豆腐のみそ汁	30 ツナサラダ コロケ パン コンソメスープ			おさらのしゅるい おおさら ちやわん しるわん はし スプーン