

令和8年

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

片づけをきちんとしよう

献立のねらい	指導用資料	月	火	水	木	金
緊急時の食事について知り、災害時の食の重要性や備えへの意識を高めることができる。			1 始業式	2 防災にちなんで 味付けのり さんまのしょうが煮 ごはん 豚汁	3 季節の果物 ピーチ めんつゆもみり 切干大根のからしあえ ぶっかけうどん 野菜のかき揚げ	4 コールスロー ごはん キーマカレのルー
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。	11日（金）配信 （配）朝ごはんの大切さを知ろう	7 若鶏の竜田揚げ チンゲンサイののりあえ ごはん なすのみそ汁	8 三色ソテー 豚肉のトマトジンジャーソースかけ パン コンソメスープ	9 中華のあえ物 ごはん 野菜と豆腐の炒め煮	10 ゆずレモンゼリー 豚ごぼうキムチ ごはん 卵スープ	11 郷土料理「岡山県」 ままかりの酢漬け キャベツのあえ物 ごはん あおさのみそ汁
食事を用意して下さった人々への感謝の気持ちを持ち、気持ちよく片づけをすることができる。	（掲）片づけをきちんとしよう	14 世界の料理「韓国」 ビビンバの具（肉、野菜） ごはん わかめスープ	15 角チーズ 海藻サラダ パン 厚揚げのからし炒め煮	16 あじの薬味ソースかけ 小松菜の塩昆布あえ ごはん まいたけのみそ汁	17 冷凍みかん グリーンサラダ ソフトめん なすのポローニャ風スパゲッティの具	18 みそカツ 赤しそあえ ごはん 五目汁
主食・主菜・副菜の役割を知り、上手に組み合わせて食べることができる。	（動）主食・主菜・副菜・汁物を組み合わせて食べよう 【Classroom> R8児島食育配信 （中学校）】	21 敬老の日 	22 国民の休日 	23 秋分の日 	24 お月見にちなんで さけの香りみそかけ 炊き合わせ ごはん 月見かまぼこ入りすまし汁	25 やさいふりかけ 大豆あえ ごはん 肉じゃが
		28 いわしのカリカリフライ 大豆とわかめの酢の物 玄米入りごはん じゃがいものみそ汁	29 粉ふきいも 若鶏のバーベキューソースかけ パン ひよこ豆のミネストローネ	30 ばんさんすう ごはん マーボーなす		おさらのしゅるい おおざら ちゃわん しるわん はし スプーン