

令和7年		8・9月配膳表					倉敷学校給食共同調理場G
今月の目標		片づけをきちんとしよう					
指導のねらい	指導用資料	月	火	水	木	金	
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【共通】 【倉敷styleの右上にある「動画」>「給食情報サイト」>「共通動画」にあります】			8/27 ◇ こざかなの カレーからめ きわかめの あえもの ごはん ← ぶたどんの ぐ 	28 キャベツの レモンず あえ パン さけと じゃがいもの コーン クリームに 	29 ちりめんと きゅうりの あえもの ごはん ちくぜんに 	
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。	(動)朝食の大切さを知ろう【Googleクラスルームにあります】	9/1 ◇ ひじきのり つくだに きゅうりの ばいにくあえ ごはん ← にくじゃが 	2 ぶたにくの しょうがやき もやしのだいずあえ ごはん ← えのきたけ めすましじる 	3 ゆずレモン ゼリー コール スロー ごはん ← キーマ カレー 	4 旬の食材(とうがん) ツナいりソテー かぼちゃコロッケ パン とうがん スープ 	5 わかどりの からあげ チンゲンサイの あえもの ごはん ← あつあげの みそじる 	
食事を用意してくださった人々へ感謝の気持ちをもち、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(月目標)	8 れいとう みかん ばんさんすう ごはん ← えびと とうふの うまに 	9 さわらのやくみ ソースかけ キャベツの いためもの ごはん ← なすの みそじる 	10 ちくわのしそべあげ (1人2本) もみのり きりほし だいこんの すのもの うどん ← ぶっかけ うどんの しる 	11 コーンサラダ わかどりの エスニックやき パン レンズまめの スープ 	12 べピンバのぐ ごはん ← わかめ スープ 	
切り身の魚の食べ方を知り、実践しようとする意欲をもって食べることができる。	(配)魚をじょうずに食べよう F:8日、G:17日、H(小):24日 H(中):29日	15 敬老の日 おじいちゃん おばあちゃん ありがとう 	16 郷土料理(沖縄県) こんぶのあえもの ごはん ← とうふ チャンプルー 	17 さばのしおやき もやしのすのもの ごはん ← かきたまじる 	18 さんしょくソテー ホキのマリネ パン きのこの クリームポタージュ 	19 季節の地場産物(ピオーネ) ピオーネ ブルコギ ごはん ← キムチ スープ 	
旬の食材があることを知り、それらを取り入れた給食を味わいながら食べることができる。	(掲)地場産物「なす」について	22 いわしの カリカリフライ こまつなの にびたし ごはん ← じゃがいも のみそじる 	23 秋分の日 	24 季節の地場産物(なす) やさいの もりあわせ ソフトめん なすのポローヤ スパゲッティ のぐ 	25 かんてん サラダ パン やさいたつぷり ポトフ 	26 さんまのしょうがに きんぴらっす ごはん ← とんじる 	
		29 ちゅうかの あえもの ごはん ← マーボー どうふ 	30 あじのなんばんづけ キャベツあかしそあえ ごはん ← かぼちゃの みそじる 	1日350g 野菜を食べましょう♪ 子どもは約300g。両手に3ばい分！ だきしり めざせ 1日350g		おさらのしゅるい おおざら ちやわん しるわん はし スプーン 	