

# 今月のオススメ給食♪

9月1日(水)は**沖縄県メニュー**



タコライスはタコスの具をごはんの上のにのせた

沖縄県発祥の料理です。

タコミート、トマト、チーズ、キャベツ

をごはんの上に乗せました。

7階食堂でお待ちしています♪

栄養教諭



# 今月のイベント給食♪

9月3日(金)は



メニュー



ゆずこしょうのピリツとした辛さがアクセントの  
豚肉とエリンギのゆずこしょう炒めです。

塩分を約2.2gにおさえました。

7階食堂でお待ちしています♪

栄養教諭

# 今月のイベント給食♪



9月9日(木)は重陽の節句メニュー

グリーンピースごはん

さばのホイル巻

菊花和え

かぼちゃの味噌汁

9月9日は、日本の季節の行事（五節句）の一つ、  
「重陽の節句」です。

菊の花を使い、長生きすることを願います。

7階食堂でお待ちしています♪

栄養教諭



今月のイベント給食♪



9月16日(木)はあきたメニュー

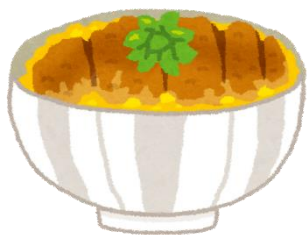
秋田県産豚のカツ丼  
白菜のごまマヨサラダ  
舞茸の味噌汁

秋田県産の豚肉をサクサクの柔らかいカツに揚げ、

秋田県産の卵を使ってカツ丼にしました。

野菜も秋田県産をたくさん使用しています。

7階食堂でお待ちしています♪



栄養教諭

# 今月のイベント給食♪

9月21日(火) は お月見メニュー

栗ごはん

里芋の味噌汁

さんまもみじおろし煮

小松菜のからし和え

お月見団子

9月21日は「中秋の名月」です。  
この日にお月見をするのは、秋の作物の収穫に感謝し、  
稲の豊作を祈る風習からだそうです。

7階食堂でお待ちしています♪

栄養教諭





今月のイベント給食♪



9月24日(金)はイタリアメニュー

# スパゲティボロネーゼ

ボロネーゼは、イタリア北部・ボローニャ地方の、  
ひき肉や野菜を煮込んだソースです。

玉ねぎやトマト、にんじん、セロリなどの野菜が  
たっぷり入っています。

7階食堂でお待ちしています♪

栄養教諭

