

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<h1>平成30年 8・9月 献立表</h1> <p>献立のテーマ「暑さに負けない食事をしよう」 高津学校給食センター</p>				
			副菜皿 主菜皿 <small>牛乳</small>	副菜皿 主菜皿 <small>牛乳</small>
			ご飯食器 汁食器	カレー皿 汁食器
<b>27</b> こんにやくサラダ 豆腐ハンバーグ <small>牛乳</small> ご飯 わかめのみそ汁	<b>28</b> りっちゃんの元気サラダ いわしのアングレーズ <small>牛乳</small> ご飯 春雨スープ	<b>29</b> ●キャベツとスタミナ もやしの和え物 焼肉 <small>牛乳</small> <small>夏みかんゼリー</small> 麦ご飯 じゃがいものみそ汁	<b>30</b> ごぼうサラダ 夏野菜のトマト煮 <small>牛乳</small> ご飯 コーンスープ	<b>31</b> 小松菜の中華和え 春巻き (小1個、中2個) <small>牛乳</small> ご飯 八宝菜 (卵なし)
~保小中連携献立~				
<b>3</b> カラフルじゃこピーマン さごしの幽庵焼き <small>牛乳</small> 菜飯 沢煮椀	<b>4</b> 二十世紀梨 ツナサラダ <small>牛乳</small> ご飯 夏野菜カレー	<b>5</b> きゅうりの梅和え さばの竜田揚げ <small>牛乳</small> 麦ご飯 ●かきたま汁	<b>6</b> チーズサラダ 豚肉とパプリカのオイスター炒め <small>牛乳</small> ご飯 ビーフンスープ	<b>7</b> 納豆和え ニギス抹茶フライ (小1尾、中2尾) <small>牛乳</small> ご飯 だんご汁
~益田の食育の日~				
<b>10</b> アーモンド和え あじのマリネ <small>牛乳</small> ご飯 ABCスープ	<b>11</b> もやしナムル なす入り麻婆豆腐 <small>牛乳</small> ご飯 トマトとオクラのスープ	<b>12</b> 小松菜のごま和え ●3色 そぼろ丼の具 <small>牛乳</small> 麦ご飯 玉ねぎのみそ汁	<b>13</b> 切干大根のマヨ和え ホキのユーリンソースかけ <small>牛乳</small> 食パン ナポリタン	<b>14</b> ねばねば野菜のおかか和え 鮭の西京焼き <small>牛乳</small> ご飯 厚揚げのすまし汁
~お月見献立~				
<b>17</b> <h2 style="text-align: center;">敬老の日</h2>	<b>18</b> きんぴら 揚げししゃも (2尾) <small>牛乳</small> <small>チーズ (中のみ)</small> わかめご飯 かぼちゃのみそ汁	<b>19</b> ●バンサンスー 肉団子の甘酢あん <small>牛乳</small> 麦ご飯 中華スープ	<b>20</b> 塩昆布和え とびうおのかば焼き <small>牛乳</small> <small>お月見</small> ご飯 きのこのみそ汁	<b>21</b> ポテトサラダ ポークビーンズ <small>牛乳</small> ご飯 キャベツのコンソメスープ
<b>24</b> <h2 style="text-align: center;">振替休日</h2>	<b>25</b> 揚げ入りお浸し カレイの姿揚げ <small>牛乳</small> ご飯 鶏つくね汁	<b>26</b> ●マカロニサラダ タンドリーチキン <small>牛乳</small> 麦ご飯 オニオンスープ	<b>27</b> わかめ酢の物 さんまの塩焼き <small>牛乳</small> ゆかりご飯 ごまみそ汁	<b>28</b> フルーツポンチ 鶏肉とレバーのケチャップ炒め <small>牛乳</small> ご飯 五目スープ