

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<h1>令和4年 8・9月 献立表</h1> <h2>献立のテーマ「野菜の良さを知り、おいしく食べよう」</h2> <h3>高津学校給食センター</h3>				
<p>副菜皿 主菜皿</p> <p>カレー皿 汁食器</p>	<p>23 きゅうりとハムの香味サラダ 豚肉のバーベキューソース炒め</p> <p>麦ご飯 厚揚げとわかめのみそ汁</p>	<p>24 キャベツメンチカツ ●冷やし中華</p> <p>ゆかりご飯(少量) ワンタンスープ</p>	<p>25 シーザーサラダ 鶏肉となすのトマト煮</p> <p>ご飯 野菜スープ</p> <p><small>中学のみ 黒糖ピーンズ</small></p>	<p>26 茎わかめのきんぴら さわらの西京焼き</p> <p>ご飯 豆腐とオクラのすまし汁</p> <p><small>～益田・鹿足・益田養護学校共通献立～</small></p>
<p>29 リっちゃんの元気サラダ 鶏肉の香草焼き</p> <p>ご飯 ポテトスープ</p> <p><small>冷凍パイ</small></p>	<p>30 夏野菜のカレー酢の物 さばの竜田揚げ</p> <p>麦ご飯 かぼちゃのみそ汁</p> <p><small>～保小中連携献立～</small></p>	<p>31 二十世紀梨 もち玄米サラダ</p> <p>麦ご飯 ●八宝菜</p>	<p>1 ブロッコリーのサラダ キムタクご飯の具</p> <p>ご飯 あじだんごのみそ汁</p>	<p>2 ピーマンとささみの仲よしあえ カツオのオイみそからめ</p> <p>ご飯 沢煮椀</p>
<p>5 納豆サラダ アジの梅肉ソースかけ</p> <p>ご飯 高野豆腐のみそ汁</p>	<p>6 イカのカラフルマリネ 豚肉のガーリック炒め</p> <p>麦ご飯 ABCトマトスープ</p> <p><small>～益田の食育の日献立～</small></p>	<p>7 海藻サラダ ●ポテトチーズオムレツ</p> <p>麦ご飯 夏野菜カレー</p>	<p>8 中華サラダ 鶏肉と高野豆腐のチリソース炒め</p> <p>ご飯 五目野菜スープ</p>	<p>9 れんこんのみそ炒め さごしの南部焼き</p> <p>ご飯 秋野菜のけんちん汁</p> <p><small>お月見団子</small></p> <p><small>～お月見献立～</small></p>
<p>12 おからサラダ 白ハタから揚げごまだれかけ</p> <p>ご飯 豚汁</p>	<p>13 アーモンドサラダ ケフタ</p> <p>チョコクリーム コッペパン ひよこ豆のスープ</p> <p><small>～世界の味めぐり献立(モロッコ)～</small></p>	<p>14 カラフルじゃこピーマン 鶏肉のマーマレード焼き</p> <p>麦ご飯 ●モロヘイヤと玉子のスープ</p>	<p>15 ヨーグルトあえ シューマイ(小2個、中3個)</p> <p>ご飯 なす入り麻婆豆腐</p>	<p>16 きゅうりの即席漬け いわしのかば焼き</p> <p>わかめご飯 さつま汁</p>
<p>19</p> <p><b>敬老の日</b></p>	<p>20 チーズマヨサラダ 回鍋肉</p> <p>麦ご飯 わかめスープ</p>	<p>21 ●花野菜サラダ マスのキャロットソース焼き</p> <p>麦ご飯 ミネストローネ</p>	<p>22 小松菜のごまあえ 鶏肉の梅風味丼の具</p> <p>ご飯 だんご汁</p>	<p>23</p> <p><b>秋分の日</b></p>
<p>26 磯香和え さばの塩焼き</p> <p>ご飯 なめこ汁</p>	<p>27 ひじきサラダ スタミナ焼肉</p> <p>麦ご飯 チンゲン菜のスープ</p>	<p>28 切干大根とツナの和え物 ●三色そばろ丼の具</p> <p>麦ご飯 ビーフンスープ</p>	<p>29 ねばねば野菜のおかかあえ カレイのから揚げ</p> <p>ご飯 ごまみそ汁</p>	<p>30 お豆とポテトのチーズ煮 ハンバーグきのこソースかけ</p> <p>ご飯 スパイススープ</p>