赤(あか)・・・ちやにくやほねになるしよくひん
 緑(みどり)・・・からだのちようしをととのえるしよくひん
 黄(き)・・・ねつやちからになるしよくひん

益田の食育
 キャラクター
 まるピー

●じるしは卵が入っています。□で囲ってある食品は卵・卵由来成分を含みます。

今年もとっても暑い夏休みでしたが、みなさん元気に楽しく過ごすことができましたか？ さっそく、給食がスタートします。まだまだ続く暑さを乗り切るためにも、しっかりと食べましょう！

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	
<p>今月の給食のテーマ「野菜のよさを知り、おいしく食べよう」</p> <p>夏野菜を使った料理にチャレンジしてみませんか？ 苦手な食材も、自分で調理をすると、食べられるかもしれません。</p> <p>冷やしトマトサラダ</p> <p>材料(4人分) ① トマトは洗って、ヘタを落とし、食べやすいサイズに切る。 サラダチキン...1袋 ② チキンは、食べやすい大きさにほぐす。 *しょうゆ...小さじ1 ③ ①②と*の調味料を混ぜ合わせ、冷やしたら完成！ *酢...小さじ1~2 *砂糖...小さじ1/3 *ごま油...小さじ1~2</p>			<p>まだまだ旬の夏野菜！ 給食にもたくさん登場します ●</p> <p>なすの揚げびたし</p> <p>材料(4人分) ① なすは洗って乱切りにする。 なす...2~3本 ② フライパンにサラダ油をひき、なすに油をからめて揚げ焼きます。 サラダ油...3本 ③ *の調味料と水大さじ1を小鍋に入れ、煮立たせる。 *しょうゆ...大さじ1 ④ ②のなすを3の小鍋に入れ、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やして完成！ *みりん...小さじ1 *酒...小さじ1</p>		
<p>8/28</p> <p>ごまこんぶ あえ うめしそ チーズはるまき ごはん キムチと いらのスープ</p> <p>エネルギー 640 kcal 783 kcal</p>	<p>29</p> <p>ポテト コロケ ぶたにくの くらこしょう ひやし ちゅうか(めん) ひやし ちゅうか(やさいのぐ)</p> <p>エネルギー 603 kcal 771 kcal</p>				
<p>9/1</p> <p>フルーツ ポンチ きりぼし だいこんの さっぱりサラダ ごはん なつやさい カレー</p> <p>エネルギー 728 kcal 908 kcal</p>	<p>2</p> <p>こまつなの ごまマヨあえ あかうおの なつやさい あんかけ おぎ ごはん なめこじる</p> <p>エネルギー 621 kcal 764 kcal</p>	<p>3</p> <p>ひじきの じゃこサラダ ささみ タレカツ おぎ ごはん ●タイピーエン</p> <p>エネルギー 616 kcal 781 kcal</p>	<p>4</p> <p>わふう さばの しおこうじやき ポテトサラダ ごはん おふの すましじる</p> <p>エネルギー 616 kcal 746 kcal</p>	<p>5 人気メニューリレー (益田養護学校)</p> <p>ぶたにくの コチュジャン そくせき つけ ごはん どうふの みそじる</p> <p>エネルギー 613 kcal 760 kcal</p>	
<p>8</p> <p>教えて！人気メニュー (緑ヶ丘 保育所)</p> <p>まめまめ サラダ とりにくの ゲチャップやき ごはん ABC スープ</p> <p>エネルギー 634 kcal 780 kcal</p>	<p>9 重陽の節句</p> <p>きつあえ ふう あじの うめだれかけ おぎ ごはん あきなすの マーボーぶたじる</p> <p>エネルギー 616 kcal 756 kcal</p>	<p>10</p> <p>ちぐさあえ げんき ハンバーグ おぎ ごはん はんぺんの すましじる</p> <p>エネルギー 609 kcal 752 kcal</p>	<p>11 全国味めぐり献立 (東京都)</p> <p>こまつなの きこの マヨじやこいため ごはん ぶかがわめしのぐ</p> <p>エネルギー 601 kcal 744 kcal</p>	<p>12</p> <p>しそあえ ぶたにくと みょうがの うめおかいため にしっせいさ なし ごはん かぼちゃの みそじる</p> <p>エネルギー 619 kcal 760 kcal</p>	
<p>15 敬老の日</p> <p>敬愛の日</p> <p>エネルギー 625 kcal 762 kcal</p>	<p>16</p> <p>トマトの マリネ かぼちゃ コロケ ロール パン なつやさいの ポロネーゼ</p> <p>エネルギー 625 kcal 746 kcal</p>	<p>17 益田の食育の日献立</p> <p>パブリカの ビーフソテー とりにくの ゆずしおやき おぎ ごはん ●とまたま スープ</p> <p>エネルギー 608 kcal 746 kcal</p>	<p>18</p> <p>なつとう あえ ホキの ごまだれかけ ごはん じゃがいもの みそじる</p> <p>エネルギー 602 kcal 743 kcal</p>	<p>19</p> <p>ツナとわかめ のすのもの かぼちゃの そぼろに ごはん さわにわん</p> <p>エネルギー 619 kcal 766 kcal</p>	
<p>22</p> <p>きゅうりの うめあえ チキンチキン ごぼう ごはん だんごじる</p> <p>エネルギー 690 kcal 855 kcal</p>	<p>23 秋分の日</p> <p>しゅうぶん</p> <p>エネルギー 626 kcal 750 kcal</p>	<p>24</p> <p>アーモンド マヨあえ ●てんしん オムレツ おぎ ごはん フォーの スープ</p> <p>エネルギー 626 kcal 750 kcal</p>	<p>25 保幼小中連携献立</p> <p>カラフル じゃこピーマンハーブグリル とりにくの かりんとう ごはん かぼちゃの どうにゅうスープ</p> <p>エネルギー 675 kcal 830 kcal</p>	<p>26</p> <p>ほうれんそうの カレイの からあげ カレーふうみあえ ごはん とりにくと どうがんの とうろみに</p> <p>エネルギー 617 kcal 756 kcal</p>	
<p>29</p> <p>きゅうりと もやしのナムル ホイコーロー ごはん えびだんごの スープ</p> <p>エネルギー 580 kcal 711 kcal</p>	<p>30</p> <p>きりぼし だいこんの ごまざあえ アジフライ キムチ チャーハン かいそう たっぶり みそじる</p> <p>エネルギー 643 kcal 792 kcal</p>	<p>重陽の節句</p> <p>9月9日の「重陽の節句」は、別名「菊の節句」や「栗の節句」と呼ばれ、菊の花を楽しんだり、栗や秋なすなどの秋の味覚を味わったりして健康や豊作を願う日です。 給食では、黄色いかまぼこを菊の花に見立て、「菊花和え」風の和え物や、秋なすを使った豚汁など、行事食にちなんだ献立を提供します。 おうちでも、ぜひ重陽の節句について調べたり、菊や秋の味覚を楽しんだりしてみませんか？</p> <p>9月9日</p>			<p>全国味めぐり献立 (東京都)</p> <p>天ぷら 江戸時代江戸(東京)で発達した「江戸料理」のひとつです。東京近郊の新鮮な魚介類などを使って作られていました。 小松菜 小松菜は東京で生まれ、今でも全国3位の生産量を誇っています。</p> <p>深川めし 漁師町として栄えた深川という地域で生まれた漁師飯です。 ざっくりと切ったネギと新鮮なアサリなどの貝をみそで煮込み、ごはんにとっぴりとかけて食べるシンプルな料理です。</p>

益田市立美都学校給食共同調理場は、市のHPよりアクセスしてください。
 市のHP⇒ <https://www.city.masuda.lg.jp/>
 子育て・教育>教育・学校>学校給食>美都学校給食共同調理場