

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<h1>令和3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」 高津学校給食センター</h2>				
	<b>24</b> 切干大根の中華炒め 鮭のキャロットソース焼き 麦ご飯 厚揚げのみそ汁	<b>25</b> 昆布サラダ 鶏肉と高野豆腐のチリソース 麦ご飯 コーンと卵のスープ	<b>26</b> 福神漬け和え さばのごま味噌煮 ご飯 沢煮椀	<b>27</b> 二十世紀なし ひじきのマリネ ご飯 ハヤシライス
<b>30</b> 小松菜とチーズののりじゃこあえ スタミナ納豆丼の具 ご飯 春雨のすまし汁	<b>31</b> レモンドレッシングサラダ ホキフライ ピタパン 夏野菜のパペロンチーノ	<b>1</b> 千草和え あじのピリ辛焼き 麦ご飯 鶏肉と野菜のみそ汁	<b>2</b> ひよこ豆のサラダ ダワードバシヤ ご飯 ムルキーヤ	<b>3</b> もやしのナムル 春巻 ご飯 なす入り麻婆豆腐
<b>6</b> キャベツメンチカツ 冷麺 食パン ワンタンスープ	<b>7</b> ひじきの梅和え さごしの塩こうじ焼き 麦ご飯 だんご汁	<b>8</b> パンサンスー キムタクごはんの具 麦ご飯 豆腐の五目スープ	<b>9</b> ねばねば野菜のおかか和え カレイのから揚げ ご飯 おふのみそ汁	<b>10</b> ゆずサラダ 豚肉とエリンギのガーリック炒め ご飯 トマトとマカロニのスープ
<b>13</b> 根菜のきんぴら はまちのみりん焼き ご飯 なめこ汁	<b>14</b> お月見献立 ごま酢和え のやきの磯辺揚げ わかめご飯 けんちん汁	<b>15</b> 中華和え ビビンバの具 麦ご飯 わかめスープ	<b>16</b> りっちゃんの元気サラダ てりやきハンバーグ ご飯 ベーコンと青菜のスープ	<b>17</b> 保小中連携献立 夏野菜のカレー 風味酢の物 鶏肉の香草揚げ ご飯 もずくとじゃがいものみそ汁
<b>20</b> 敬老の日 和風サラダ あじの南蛮づけ 麦ご飯 豚汁	<b>21</b> 和風サラダ あじの南蛮づけ 麦ご飯 豚汁	<b>22</b> 花野菜のサラダ ポテトチーズオムレツ えびピラフ コンソメスープ	<b>23</b> 秋分の日 海藻サラダ スタミナ焼肉 ご飯 かまぼこのすまし汁	<b>24</b> 海藻サラダ スタミナ焼肉 ご飯 かまぼこのすまし汁
<b>27</b> キャベツの酢の物 いわしのみぞれ煮 ご飯 厚揚げの中華煮	<b>28</b> フルーツポンチ ドライカレー 麦ご飯 えび団子のスープ	<b>29</b> 保小中連携献立 なっとう和え サバの竜田揚げ 麦ご飯 かきたま汁	<b>30</b> チーズマヨサラダ 鶏肉のマーマレード焼き ご飯 ミネストローネ	<b>30</b> チーズマヨサラダ 鶏肉のマーマレード焼き ご飯 ミネストローネ
				<b>副菜皿</b> <b>主菜皿</b> カレー皿 汁食器