

9月の こんだて

月 松山給食センター	火 オレンジフーズ	金 オレンジフーズ
4日 パン 鶏葱塩焼き マカロニサラダ パプリカソテー 蒸し餃子 牛 乳	5日 ご飯・ふりかけ ホイコーロー [☆] プロッコリーボイル タコさんワインナー [☆] 小松菜のお浸し スパサラ [☆] 牛 乳	8日 カレーライス オレンジジュース 
11日 パン 鶏天 ひじきサラダ 南瓜の甘酢炒め 肉団子さっぱり煮 牛 乳	12日 ご飯・ふりかけ 焼きうどん 白身フライ 田舎煮 しゅうまい ポテトサラダ [☆] 牛 乳	15日 ご飯・ふりかけ スパケチャ [☆] トンカツ 照り焼きミートボール ひじきの煮物 ポテトサラダ [☆] 牛 乳
18日 敬老の日	19日 ご飯・ふりかけ 和風スパ [☆] からあげ チンゲン菜の中華炒め ちくわの照り煮 金時豆 牛 乳	22日 ご飯・ふりかけ さつま揚げと野菜のソテー [☆] 鶏の竜田揚げ照りたれ 糸こんの卵とじ タコさんワインナー [☆] みかん缶 牛 乳
25日 パン せんざんき 笹かま 白菜と中華風炒め ほうれん草ごま和え 牛 乳	26日 ご飯・ふりかけ 焼きそば 栗かぼちゃコロッケ [☆] 焼き餃子 小松菜のお浸し 大学芋 牛 乳	29日 ご飯・ふりかけ 焼きビーフン チキンカツ ボイルワインナー [☆] 小松菜とコーンのソテー [☆] 切干大根煮 牛 乳



秋は月が一番きれいに見える季節です。

9月に入っても暑い日が続いています。夏の疲れも出てくるこの時期、規則正しい食生活で体調を整えましょう。冷たい物を好んでいましたが、温かいご飯とみそ汁を食べるだけでも食生活がリセットされますね。たくさんの食材も旬を迎えます、美味しい食べて残暑を乗り切りましょう。

