１０月　給食献立表

（教室掲示用）

※牛乳は毎日つきます。

月	火	水	木	金
			2(金) ✾ご飯 ✾豚キムチ豆腐 ✾人参ドレッシング サラダ ✾果物(りんご) 	3(土) ✾バターライス ✾チリコンカン ✾ゆで野菜 ✾カルピスゼリー 
5 ✾きのこご飯 ✾ししゃもの南蛮漬け ✾粉ふきいも ✾かきたま汁 	6 ✾照り焼きチキンバーガー ✾イタリアンサラダ ✾パスタ入り野菜スープ 	7 振替休業日	8 ✾ご飯 ✾鮭のさざれ焼き ✾蒟蒻の味噌ドレサラダ ✾けんちん汁 	9 ✾中華丼 ✾はるさめスープ ✾ミルクゼリー 
12 スポーツの日 六中まつり 	13 ✾麻婆めん ✾じゃが芋入りゆで野菜 ✾フルーツの ヨーグルト添え 	14 ✾ご飯 ✾さばのねぎ味噌焼き ✾ゆで野菜 （ドレッシング添え） ✾呉汁 	15 ✾ご飯 ✾豆腐のスンドゥブチゲ ✾中華風サラダ 	16 ✾カレーライス ✾ゆで野菜 ✾果物(柿) 
19 ✾はちみつレモン トースト ✾秋野菜の ブラウンシチュー ✾コーン入り ゆで野菜ドレッシング 	20 ✾ご飯 ✾鮭のマヨネーズ焼き ✾高野豆腐とじゃが芋の 炒め煮 ✾すまし汁(卵入り) 	21 文化祭	22 ✾ツナ炒飯 ✾ゆで野菜 ✾わんたんスープ 	23 ✾けんちんうどん ✾にんじんサラダ ✾さつま芋のごまだんご 
26  ✾さんまのひつまぶし風 ✾大根の浅漬け ✾具だくさんみそ汁 	27 ✾ご飯 ✾なめたけ ✾鶏肉とじゃが芋の炒め煮 ✾チーズ入りゆで野菜ドレッシング 	28 ✾ご飯 ✾魚のもみじ焼き ✾ツナ入りサラダ ✾味噌かきたま汁 ６～７人	29 ✾ミルクパン ✾小松菜と卵の グラタン ✾フレンチサラダ ✾ぶどうゼリー ６～７人	30 ✾チキンみそかつ丼 ✾ゆで野菜(土佐醤油) ✾すまし汁 (豆腐・かぼちゃかまぼこ) ６～７人