

2025年9月1日(月)

- ★救給カレー
- ★目玉焼き
- ★野菜のマリネ
- ★かんぱん
- ★牛乳



防災献立

防災の日にちなんで、非常食を使った給食です
午前中には、避難訓練が実施されました



2025年9月2日(火)

- ★ごはん
- ★ほっけの干物
- ★五目豆
- ★利休汁
- ★冷凍みかん
- ★牛乳



2025年9月3日(水)

★発芽玄米ごはん

★厚揚げの五目肉みそあんかけ

★切り干し大根の炒め煮

★すまし汁

★カリカリ小魚

★牛乳



2025年9月4日(木)

- ★ココア揚げパン
- ★小籠包
- ★梅マヨサラダ
- ★ワンタンスープ
- ★アイスクリーム
- ★牛乳



4年生希望献立



2025年9月5日(金)

- ★ごはん
- ★じゃがいものそぼろ煮
- ★酢の物
- ★なすと小松菜のみそ汁
- ★牛乳



2025年9月8日(月)

- ★中華丼
- ★ナムル
- ★梨
- ★牛乳





2025年9月9日(火)

- ★炊き込みごはん
- ★パリパリサラダ
- ★豆腐とわかめのみそ汁
- ★スイートポテト
- ★牛乳



6年生の考えた献立
(重陽の節句献立)

給食のこんだてを考えよう

6年生が家庭科の授業で、栄養を考えた1食分の献立づくりや調理について学習しました。そのひとつとして、一人一食、給食の献立を考えてもらいました。

給食のこんだてを考えよう



給食のテーマ のこ た ちゅうりゅう せきく こんだて
おんなが残りさず食べてくれる、重陽の節句献立

・こんだて内容
たきこおごはん
パリパリサラダ
わかめととうふのおそ汁
スイートなデザート

・イメージ (イラスト)



・こんだて紹介
重陽の節句の料理が、おんなが好きなもので選びました。

重陽の節句は、毎年9月9日に行われる日本の伝統行事で、別名、さくの日とともよばれ、さくの死を
目いて、健康や長寿を祈る行事です。たきこおごはんに、さくの死に見立てた、とうもろこしと、パリパリ
サラダに、食用さくを入れました。

重陽の節句にちなんで、パリパリ
サラダには食用菊を使いました



2025年9月10日(水)

- ★ごはん
- ★さばのみそ煮
- ★ひじきの炒め煮
- ★かきたま汁
- ★ぶどうゼリー
- ★牛乳



給食のこんだてを考えよう

6年生が家庭科の授業で、栄養を考えた1食分の献立づくりや調理について学習しました。そのひとつとして、一人一食、給食の献立を考えてもらいました。

給食のこんだてを考えよう



給食のテーマ

みんな大好きな、総合食

・こんだて内容

- ・ごはん
- ・さばのみそ煮
- ・いじょうのいために
- ・かきたお汁
- ・ぶどうゼリー
- ・牛乳

・イメージ (イラスト)



・こんだて紹介

ぼくは、6年生最高学年なので、ぼくの大女子たち、さばのみそ煮とかきたお汁といじょうのいためにとゼリーをだしました。思えば、なんかいいと思いますが、みそがなければ魚の味は、かしは青魚と、味噌には、もういば、たべれろと思っす。ぼくも牛乳があまり好きじゃないので、牛乳があっても女子をかわいませず、のこさず、食べまじょう。おいこんだてはういをありがとう。

さばのみそ煮は、人気メニューのひとつなので、みんな味さず食べていました!!



2025年9月11日(木)

- ★コッペパン
- ★かぼちゃのグラタン
- ★じゃこサラダ
- ★マカロニスープ
- ★牛乳



2025年9月12日(金)

- ★発芽玄米ごはん
- ★鶏肉の塩麴焼き
- ★煮びたし
- ★雷汁
- ★牛乳



2025年9月16日(火)

- ★ごはん
- ★五目たまご焼き
- ★はりはり漬
- ★豚汁
- ★カリカリ小魚
- ★牛乳



2025年9月17日(水)

- ★ごはん
- ★かじきの西京焼き
- ★春雨のきんぴら
- ★いもだんご汁
- ★牛乳



2025年9月18日(木)

- ★なすとトマトのスパゲッティー
- ★コーンポテト
- ★巨峰
- ★牛乳



2025年9月19日(金)

- ★古代米ごはん
- ★凍り豆腐の甘辛揚げ
- ★野沢菜和え
- ★かぼちゃとほうれんそうのみそ汁
- ★プルーン
- ★牛乳



地域の食材や
郷土料理を味わう
ふるさと給食の日

小諸市のやまへいさんより野沢菜漬を提供していただきました

佐久地域で収穫されたプルーン

長野県の郷土食
凍り豆腐を使用

長野県産こしひかりと
佐久穂町で収穫された
古代米を使用

南相木村のかぼちゃ、
たまねぎ、
ほうれんそう

©東京ハイジ/南相木村



地域の食材や郷土料理を味わうふるさと給食の日

2025年9月22日(月)

- ★さつまいもごはん
- ★秋刀魚の塩焼き
- ★チンゲンサイ炒め
- ★舞茸入りみそ汁
- ★おはぎ
- ★牛乳



6年生の考えた献立

給食のこんだてを考えよう

6年生が家庭科の授業で、栄養を考えた1食分の献立づくりや調理について学習しました。そのひとつとして、一人一食、給食の献立を考えてもらいました。

給食のこんだてを考えよう

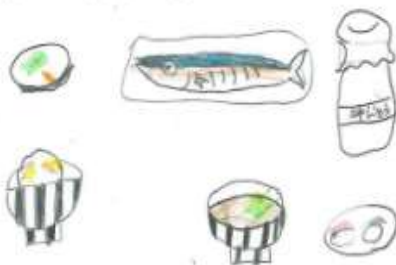


給食のテーマ
秋分のこん立

・こんだて内容

さつまいもごはん
さんまの塩焼き
チンゲンサイいため
まいたけ入りのみそ汁
おはぎ

・イメージ (イラスト)



・こんだて紹介

今日は秋分がテーマのこん立です。さつまいもとチンゲンサイは秋の食材なので取り入れました。さんまもまいたけもおはぎは秋分の日に食べるので給食に取り入れました。のさず食べてください。

秋の味覚をつめこんだ献立です。
お彼岸にちなんだおはぎも、
みんな大喜び！



2025年9月24日(水)

- ★ごはん
- ★みそだれ焼肉
- ★甘酢漬け
- ★のっぺい汁
- ★牛乳



2025年9月25日(木)

- ★たまごトースト
- ★ペンネソテー
- ★秋野菜のポトフ
- ★夏いちご
- ★牛乳



2025年9月26日(金)

- ★発芽玄米ごはん
- ★酢豚
- ★中華風五目スープ
- ★フルーツヨーグルト
- ★牛乳



2025年9月29日(月)

- ★ごはん
- ★肉豆腐
- ★ゆかり和え
- ★石狩汁
- ★牛乳



2025年9月30日(火)

- ★ごはん
- ★さわらのねぎ塩焼き
- ★白和え
- ★沢煮椀
- ★牛乳

