












月	火	水	木	金
	1 ポークカレーライス 海藻と野菜のカラフルサラダ	2 ミルクロール チキンのトマト煮 キャベツとベーコンのサラダ ブルーベリータルト 	3 ごはん ふりかけ 白身魚のピザソースがけ ざくざく汁 	4 ごはん 鶏のごま焼き さつまいものレモンサラダ のっぺい汁
7 ごはん ひき肉と野菜の炒め物 里芋の煮物 	8 ソースカツ丼 いんげんのごま和え	9 胚芽食パン キャラメルクリーム コテージパイ コンソメスープ	10 ごはん 鶏のきのこクリームソース ブロッコリー添え こんこん汁 	11 ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き風 五目みそ汁
14 スポーツの日 	15 高野豆腐の混ぜごはん 野菜のミニカップグラタン 小松菜と枝豆のサラダ 	16 ミルク食パン 鶏のケチャップソース ハニーサラダ レタススープ ヨーグルト 	17 ごはん 豚肉のねぎみそ焼き キャベツのゆかり和え 玉ねぎのみそ汁	18 ごはん なすと豚肉のみそ炒め ひじきと小松菜のサラダ
21 ごはん 厚揚げ入り回鍋肉 大根の中華スープ	22 ジャージャー麺 ごぼうサラダ 青りんごゼリー	23 食パン さつまいもグラタン 卵と野菜のスープ	24 ごはん 白身魚のフライ 三色和え つぼん汁	25 ごはん ビーフシチュー 海藻とかまぼこのサラダ
28 ごはん 鶏肉の甘酢からめ もやしの中華和え	29 さつまいもごはん 魚の煮つけ カリフラワー添え 豆乳みそ汁	30 ミルクロール たっぶりキャベツのハンバーグ にんじんグラッセ ひじきとれんこんのサラダ 	31 ごはん 豚大根 かぼちゃとベーコンの塩炒め ハロウィンデザート 	

- * 毎日、牛乳が付きます。
- * 小学部の4～6年生(基準量: 600kcal) に対して中・高等部のエネルギー量は約3割増し、小学部1～3年生は約2割減です。
- * 材料などの都合でその日の献立が変更にならない場合があります。その時はご了承ください。



～みんなで食べるとおいしい給食～ よく味わってみんなで楽しく給食を食べましょう！



ひと目で見て苦手と思う給食のメニューでも、周囲のみんなと一緒に少し食べてみよう！



よく噛んで味の变化を感じながら、のどに詰まらないようにゆっくり食べよう！



口から飛ばないようにお話し食べ物が口に入っていないときにしよう！