

令和7年

9月 献立表

石川県立小松特別支援学校

月	火	水	木	金
1 ごはん 肉じゃが ひじき入り五目豆	2 梅と枝豆のさわやかごはん ホイコーロー 五目サラダ	3 食パン チョコクリーム 車麩のミートグラタン さつまいもサラダ ブロッコリー添え	4 ごはん 豚肉の利休揚げ 青菜のごま和え 根菜のみそ汁	5 ごはん 魚のオリーブオイル焼き キャベツとあげの土佐和え ごじる
8 ごはん 鶏肉のサルサ風 コーンのバター炒め オニオンスープ	9 中華丼 もやしのさっぱり和え 梨	10 胚芽食パン キャラメルクリーム 豚肉のスープカレー煮 ツナサラダ	11 ごはん 魚のみそマヨネーズ風焼き ブロッコリー添え 豆乳みそ汁	12 ごはん 青椒肉絲 ワンタンスープ
15 敬老の日	16 焼きうどん ごぼうサラダ ヨーグルト	17 ミルク食パン チキンのレモン風味焼き チョップドサラダ キャベツのスープ	18 ごはん 鯉の塩焼き 切り干大根のごまサラダ 厚揚げごぼう汁	19 ごはん カラフルきんぴら かぼちゃのみそ汁
22 ごはん ふりかけ 麻婆豆腐 拌三絲	23 秋分の日	24 ミルクロール ミートボールのトマト煮 フレンチサラダ 黒ごまプリン	25 ごはん 鶏の米粉から揚げ 小松菜のおかか和え じゃがいものみそ汁	26 ごはん 魚のムニエル 豆とひじきのサラダ 野菜スープ
29 ごはん うま塩チキン ブロッコリーとトマトのサラダ 小松菜としめじのスープ	30 里芋ときのごはん 豚肉と根菜の炒め物 お麩のみそ汁	☆きれいな手で給食を食べよう！☆ 身支度や勉強など、どんな活動をするにも手は大活躍します。そのため様々なものに触れた手にはホコリや汗や目に見えない細菌などの汚れがついています。食中毒や感染症にかからないように石けんで手をキレイにしてから給食を食べましょう。洗い残しになりやすい指の間や指先や親指を丁寧に洗うと良いです。		

- \* 毎日、牛乳がつけます。
- \* 小学部の4～6年生(基準量:650kcal)に対して中・高等部のエネルギー量は約2割増し、小学部1～3年生は約3割減です。
- \* 材料などの都合でその日の献立が変更になる場合もあります。その時はご了承ください。