

こんだて通信



令和 7年 9月 2日 (火)

献立・使用器具

- ・スイートロールパン 手袋
- ・たらのバーベキューソースかけ トング
- ・ジャーマンポテト おたま
- ・トマトスープ 大おたま
- ・牛乳

配膳図・目安量

ジャーマンポテト
おたま1杯半



献立ひとくちメモ

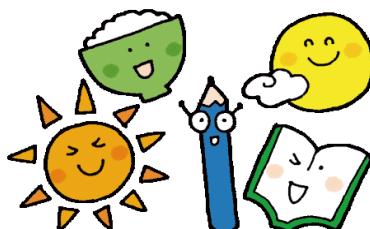


生活リズムをととのえよう

2学期が始まり2日目になりますが、少しずつペースがつかめてきましたか？

私達のからだは、体内時計のリズムを保つことによって、脳も体もしっかりと働くようになります。

暑い日が続きますが、十分に脳が働くように、規則正しい生活を心がけていきましょう。



今日の主な食材産地 ジャガイモ、たまねぎ、バター：北海道 キャベツ、パセリ、りんご：長野
しょうが：高知 にんにく：青森 たら：アメリカ ベーコン：埼玉 鶏ガラ：宮崎 トマト：イタリ

こんだて通信



令和 7年 9月 3日 (水)

献立・使用器具

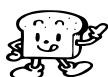
・ビビンバ		
ごはん	しゃもじ2本
	おたま
	ギザ玉
・ワカメ卵スープ	大おたま
・梨	手袋
・牛乳		

配膳図・目安量

肉そぼろ
おたま 8分目
※足らなくならないように！



献立ひとくちメモ



* 果物で体の調子をととのえよう *

果物には、ビタミンやミネラルのほか、ポリフェノールや食物せんいなどの成分が多く含まれ、体の調子をととのえてくれます。これらの成分は、食事だけでは取りにくいため、果物を食べることによって補うことができます。

今日は、栃木県産の梨を
出しました。
おいしい梨を味わって
いただきましょう！



今日の主な食材産地 米：宮城 麦：福井、石川、富山 にんじん：北海道 たまねぎ：兵庫 大豆
もやし、梨：栃木 しょうが：高知 にんにく：青森 小松菜：東京 たけのこ：四国 ごま：中南米

こんだて通信



令和7年9月4日 (木)

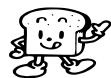
献立・使用器具

- ・揚げ茄子とトマトのスパゲッティ
 - スパゲッティ トング
 - トマトソース 長おたま
- ・コールスローサラダ ギザ玉
- ・小松菜ケーキ トング
- ・牛乳

配膳図・目安量

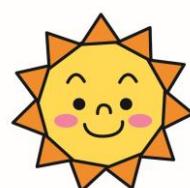


献立ひとくちメモ



♪8月バースデー&お話給食♪

8月誕生日のみなさん、おめでとうございます♪
リクエストデザートをいただきお祝いしましょう！



今日の主な食材産地 にんじん、たまねぎ、バター、牛乳：北海道 エリンギ、キャベツ：長野 トマト：秋田 なす：埼玉 きゅうり：福島 にんにく：青森 小松菜：東京

こんだて通信

保給委員ファイル提出日

令和 7年 9月 5日 (金)

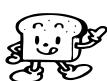
献立・使用器具

- ・ごはん しゃもじ 2本
- ・魚のみそ煮風 トング
- ・磯和え ギザ玉
- ・けんちん汁 大おたま
- ・牛乳

配膳図・目安量



献立ひとくちメモ



白衣の持ち帰り日です



当番の人は、白衣の持ち帰りをお願いします。
洗濯をして8日に持ってきてください。
来週当番の人は、マスクを忘れずにお願いします。

今日の主な食材産地 米：宮城 麦：福井、石川、富山 にんじん：北海道 きゅべつ：群馬 ごぼう：鹿児島 大根：青森、北海道 里芋：千葉 しめじ：長野 ねぎ：茨城 しょうが：高知 削り