令和８年９月　給食献立及び給食写真

座間市©

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
	1日	2日	3日	4日
	 塩サバ、ひじきと小松菜の甘辛そぼろ、かぼちゃコロッケ、おくらとえのきの胡麻和え、ごはん	 デミカツ(岡山県郷土料理)、ガーリックパスタ、さつまいもとツナの胡麻ドレッシング和え、人参のたらこバター炒め、ごはん	 ハンバーグ(おろしポン酢)、ジャーマンポテト、ブロッコリーのサウザンドレッシング和え、パイン缶、ごはん	 塩マーボー豆腐、春巻き、中華春雨サラダ、マンゴーゼリー、ごはん
7日	8日	9日	10日	11日
 ハムカツ(中濃ソース)、スパゲッティサラダ、ささみのにんにく醤油炒め、きのこのうま煮、ごはん	 夏野菜チキンカレー、かりんとうまんじゅう、おくらの胡麻和え、ごはん	 他人丼の具、ちくの磯辺揚げ、わかめのおろし和え、かぼちゃと豆と小魚の甘辛炒め、ごはん	 アジの南蛮だれ、焼きビーフン、胡麻マヨサラダ、みそポテト、わかめごはん	 チリコンカーン、ジャーマンオムレツ、ブロッコリーのマリネ、きなこ芋、チーズパン
14日	15日	16日	17日	18日
 エビフライ(タルタルソース)、ウインナーとキャベツの卵ソテー、チョップドサラダ、グレープゼリー、ごはん	 豚肉のデミグラスシチュー、ほうれん草とナツのサラダ、ウインナーフライ、	 ニラ豚、じゃが芋のフリッター、イカのオーロラソース和え、ツナと人参のサラダ、ごはん	 回鍋肉、コーンコロッケ、切干大根の中華和え、さつま芋のミルク煮、ごはん	 唐揚げ(照りだれソースかけ)、トマトパスタ、かぼちゃのそぼろあんかけ、味噌豆、ごはん
21日	22日	23日	24日	25日
			 アジの和風おろしだれ、きんぴられんこん、スパニッシュオムレツ、きゅうりと大根の漬物、ごはん	 中華丼の具、えびしゅうまい、アセロラゼリー、ごはん
28日	29日	30日		
 いわしの甘露煮、ささみとキャベツのソテー、いんげんの海苔和え、ミートボール(ケチャップソース)、ごはん	 鶏ちゃん焼き(岐阜県郷土料理)、甘い玉子焼き、大学芋、小松菜のドレッシング和え、ごはん	 エビのチリソース、いもフライ、白菜とブロッコリーのナムル、温州みかんゼリー、ごはん		