

9月 もりつけひょう

★ごはんのみそ汁の配せん!

和食の配せんでは、**ごはん茶わんは左に、汁物のわんは右に**置きます。ごはんのみそ汁は、わたしたち日本人の食事に欠かすことができません。正しく配せんすると見た目にもきれいで気持ちのよいものです。



<p>4 (月)</p> <p>ビビンバ (肉・野菜)</p> <p>タレ・ごま</p> <p>(ビビンバ) ごはん</p> <p>みそキムチスープ</p>	<p>5 (火)</p> <p>コーンサラダ</p> <p>ドレッシング</p> <p>いかのごまマヨネーズ焼き</p> <p>鶏ごぼうピラフ</p> <p>洋風かき玉スープ</p>	<p>6 (水)</p> <p>鉄骨サラダ</p> <p>じゃこドレッシング</p> <p>福神漬け</p> <p>麦ごはん</p> <p>ルウ</p>	<p>7 (木)</p> <p>くるみ和え</p> <p>タレ・くるみ</p> <p>さんまのかば焼き</p> <p>ごはん</p> <p>けんちん汁</p>	<p>8 (金)</p> <p>切り干し大根のサラダ</p> <p>はさんで食べてね</p> <p>ハンバーグ</p> <p>ドレッシング</p> <p>子どもパン</p> <p>ミネストローネ</p>
<p>11 (月)</p> <p>中華サラダ</p> <p>ドレッシング</p> <p>鯖のヤンニョムカンジャンかけ</p> <p>チャーハン</p> <p>レンフオアタン</p>	<p>12 (火)</p> <p>パリパリサラダ</p> <p>シュガートースト</p> <p>アーモンド・じゃこドレッシング</p> <p>じゃがいものコンソメスープ煮</p>	<p>13 (水)</p> <p>冷奴</p> <p>ごま・たれ</p> <p>ごま酢和え</p> <p>鶏肉のからあげ(3個)</p> <p>わかめごはん</p>	<p>14 (木)</p> <p>かんぴょうの和え物</p> <p>たれ</p> <p>豚肉のアップルソース焼き</p> <p>ソース</p> <p>ごはん</p> <p>高野豆腐の煮物</p>	<p>15 (金)</p> <p>タレ</p> <p>かきあげ</p> <p>ごはん</p> <p>ピリ辛みそ汁</p>
<p>18 (月)</p> <p>敬老の日</p>	<p>19 (火)</p> <p>食育の日の献立</p> <p>キャベツの炒め物</p> <p>味噌カツ</p> <p>ごま・たれ</p> <p>ごはん</p> <p>いなか汁</p>	<p>20 (火)</p> <p>2色揚げパン</p> <p>ポークビーンズ</p> <p>きな粉</p> <p>ココア</p> <p>ワンタンスープ</p>	<p>21 (木)</p> <p>エリンギのソテー</p> <p>ヨーグルト</p> <p>ポテトカップ</p> <p>グラタン</p> <p>もやしそば</p>	<p>22 (金)</p> <p>小松菜とじゃこのサラダ</p> <p>タレ</p> <p>なすのキーマカレー(パセリライス)</p> <p>ルウ</p>
<p>25 (月)</p> <p>おひたし</p> <p>たれ</p> <p>あじフライ</p> <p>ソース</p> <p>こぎつねごはん</p> <p>みそ汁</p>	<p>26 (火)</p> <p>新人体育大会のため給食はありません</p>	<p>27 (水)</p> <p>新人体育大会のため給食はありません</p>	<p>28 (木)</p> <p>ビーンズサラダ</p> <p>ツナドレッシング</p> <p>麦ごはん</p> <p>ハヤシ(ルウ)</p>	<p>29 (金)</p> <p>ごまあえ</p> <p>ソフトカレイ</p> <p>たれ</p> <p>立田揚げ</p> <p>ごはん</p> <p>大豆の五色煮</p>