



令和7年度9月 予定献立表

都立高島特別支援学校

★低温殺菌牛乳は毎日つきます。 ★仕入れの都合などで、食材や献立が変更になることがあります。

月	火	水	木	金
1 始業式 元気に スタートしよう！	2 ごはん マーボー豆腐 春雨サラダ 五目中華スープ	3 ソフトフランスパン ポークビーンズ フレンチサラダ 角切り野菜スープ	4 ごはん 魚の香味焼き ゆずぼん和え 五目ひじき みそ汁	5 ソース焼きそば 大学芋 中華スープ カルピスゼリー
8 豚肉のスタミナ焼き ポテトサラダ みそ汁	9 9/9重陽の節句 吹き寄せおこわ 豆腐のみそだれ 菊入りお浸し イカと里芋の煮物 すまし汁 <small>秋の収穫を祝う行事です。 菊の花入りのお浸しと、栗を入れたおこわを作ります。</small>	10 胚芽パン キッシュ風卵焼き ラタトゥイユ 野菜スープ 果物(りんご)	11 ごはん 魚のから揚げ和風ソース ごま和え 切り干し大根の煮物 さつま汁	12 ミートソーススパゲティ 海藻サラダ 千切り野菜スープ オレンジかん
15 敬老の日 おじいさん・おばあさんを 大切にしましょう	16 ごはん 鮭のチャンチャン焼き 肉じゃが みそ汁	17 セサミパン 鶏肉のパン粉焼き 人参グラッセ おほかさサラダ 野菜のカレースープ	18 ごはん 酢豚 ほうれん草と のりのナムル 中華スープ	19 けんちんうどん 小松菜のツナ和え 果物(なし) <small>なしは、中国が原産の果物で、8月の終わりから11月にかけて実がなります。 秋の味を楽しみましょう。</small>
22 チキンピラフ グリーンサラダ 豆乳スープ パイナップルかん	23 秋分の日 昼と夜の長さが 同じになる日です	24 コッペパン カレーポテトコロッケ 和風サラダ ミネストローネ	25 ごはん 擬製豆腐 から辛し和え 五目きんぴら みそ汁	26 ジャージャー麺 中華スープ アロエヨーグルト
29 ごはん 魚のかりんと揚げ のり和え 炒合菜 みそ汁	30 チキンクリームライス オニオンドレッシング 野菜スープ 果物(なし)	9月4日 まごわ(は) やさしい献立 (ま) (豆類) →大豆 (や) (野菜) →小松菜・人参 (ご) (ごま・ナッツ) →ごま ごぼう・玉葱など (わ) (わかめ・海藻) →ひじき (さ) (魚) →さば (し) (椎茸・きのこ) →えのきたけ (い) (いも) →じゃがいも		

9・10月の給食目標

なんでも
よくかんでたべよう

