



れいわ ねん がつ よてい こんだてひよう
令和8年 9月予定献立表



とりつ たかしきくべつしえんがっこう
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場合があります。

月	火	水	木	金
	1	2	3	4
	始業式 しぎよう しき	ポークカレーライス こまつな入りコールスロー 桃ゼリー	ご飯 焼き鮭 ごまきつね和え添え 大豆の磯煮 赤だしみそ汁	ねぎ塩豚丼 シルバーサラダ 中華スープ 果物(なし)
7	8	9	10	11
ご飯 ぎせい豆腐 辛子和え(添え) 五目金平 みそ汁	ソフトフランスパン ポークビーンズ さっぱりしそ風味サラダ フルーツヨーグルト	ご飯 魚のみそマヨネーズ焼き 菊花和え じゃが芋のバター煮 すまし汁	ツナピラフ ポテトサラダ ミルクスープ 果物(りんご)	ジャージャー麺 冬瓜の中華スープ フルーツかん
14	15	16	17	18
ご飯 豆腐ハンバーグ 切干大根の煮物 おかかサラダ みそ汁	ビビンバ たまごとわかめの韓国スープ グレープゼリー	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)	ご飯 魚の香味焼き(さば) ゆずぼん和え(添え) 五目ひじき みそ汁	チキントマトスパゲティ パリパリハニーサラダ 果物(なし)
21	22	23	24	25
	国民の休日 こくみん きゅうじつ	秋分の日 しゅうぶん ひ	ご飯 豚肉のスタミナ焼き 青のりポテト みそ汁	さんまの混ぜご飯 イカと里芋の煮物 すまし汁 果物(りんご)
28	29	30	 十五夜 こんだて 「十五夜」は別名「中秋の名月」ともい い、秋の夜空に浮かぶきれいな月を眺める 行事で、色々なお供え物をして作物の収穫を お祝いします。 「里芋」の収穫の時期なので、「芋名月」 ともいわれます。給食では、「イカと里芋の 煮物」を出します。	
ご飯 肉豆腐 ちぐさและ さつま汁	ご飯 魚のから揚げ和風ソース ごま和え(添え) かぼちゃの甘煮 豚汁	セサミパン 鶏肉のパン粉焼き マッシュポテト オニオンドレッシングサラダ 野菜のカレースープ		

がつ がつ きゅうしよく もくひよう
9月、10月の 給食目標

なんでも

よくかんで食べよう



9月9日は
重陽の節句
「重陽の節句」は五節句の1つです。最大の
陽数(奇数)の「9」が重なることから「重陽」と
呼ばれ、不老長寿や無病息災を願い、菊の花
を飾ったり、菊を浮かべた「菊酒」を飲んだり
する習慣があります。給食では和え物に菊
を使います。



給食試食会のご案内

10月9日に給食試食会を実施予定です。
詳しくは9月初旬にさくら連絡網にてお知
らせを配布します。お子さんが食べている給食
と同じ内容のもの(量は中学部1人分)を食べ
られる機会です。ぜひ御参加ください。