

月					火					水					木					金				
9					10					11					12					13				
1年	2年	3年	1年	2年	3年	1年	2年	3年	1年	2年	3年	1年	2年	3年	1年	2年	3年	1年	2年	3年	1年	2年	3年	
<p>9月分の給食申し込みの受付日は 7月8日(月)・9(火)です。</p> <p>写真は献立のイメージですので、実際とは異なります。材料入荷の都合により、内容を多少変更することがあります。 食材の詳細についてご質問などがありましたら、中学校給食係までお問い合わせ下さい。(0721-69-4919)</p>					<p>給食を全食申し込んだ場合 食数は次のようになります。</p> <p>・全食 → 17食( 5, 610円 )</p>					<p>ご飯 沢煮椀 鱈のマヨネーズ焼き 塩ポン酢和え</p> 					<p>キーマカレー 夏野菜のレモンマリネ 洋梨</p> 					<p>ご飯 豚じゃが 焼きししゃも 和え物 キムチたくあん</p> 				
<p>セルフピンパ(玄米入りご飯、ナムル、牛肉の炒め物) わかめスープ フルーツゼリー</p> 					<p>ご飯 マセドアンスープ バイクドパンプキン イタリアンサラダ ココアアーモンド</p> 					<p>さつまいもご飯 すまし汁 豚肉の辛子じょうゆ きんぴらごぼう</p> 					<p>ご飯 八宝菜 蒸しえびしゅうまい ごま塩きゅうり 巨峰</p> 					<p>ご飯 塩糰入り豚汁 里芋コロquette おかか和え みたらし団子</p> 				
<p>16 敬老の日</p> 					<p>17</p> <p>ビーフストロガノフライス オリヴィエサラダ シャルロットカ</p> 					<p>18</p> <p>ご飯 鶏すき ほっけの一夜干し 香味和え ひじきふりかけ</p> 					<p>19</p> <p>ご飯 中華スープ 豚キムチ 大学いも</p> 					<p>20</p> <p>肉みそうどん 小松菜の甘酢 鮭の塩焼き レモンゼリー</p> 				
<p>23 秋分の日</p> <p>「申し込みカード」提出前に申し込んだ日の控えをとっておいてください。 受付日から数日以内に「給食申し込み確認書」をお渡しますので、申し込み内容の確認をお願いいたします。</p>					<p>24</p> <p>ご飯 麻婆豆腐 鶏肉の中華香味だれ バンサンスー</p> 					<p>25</p> <p>玄米入りご飯 のっぺい汁 お好みちくわ しろなのお浸し 肉そぼろ</p> 					<p>26</p> <p>ロールパン 焼きウインナー かぼちゃのクリームシチュー オニオンドレッシングのサラダ じゃがスティック</p> 					<p>27</p> <p>ご飯 冬瓜の中華煮 海鮮焼き 切干し大根のナムル ナタ・デ・ココフルーツ</p> 				
<p>30</p> <p>ご飯 赤だし 鶏肉と野菜の揚げ浸し 冷凍みかん</p> 					<p style="text-align: center;"><b>開催国リレー ロシア</b></p> <p>1980年のオリンピックはロシア(当時はソビエト連邦)の首都モスクワで開催されました。東西冷戦の影響で日本は参加しておらず、【スポーツと政治】の関係が問われた大会でもあります。 世界最大の面積を有するロシアですが、そのほとんどは寒冷地であるため、温かい煮込み料理やスープがよく食べられています。また、寒さに負けないように、肉料理やカロリーの高いマヨネーズやジャム、アルコール度数の高いウオッカ等のお酒が好まれる傾向にあります。 義務教育は日本と同じく9年制で、学校給食は「昼食」だけでなく、「朝食」のある学校もあります。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <p><b>シャルロットカ</b> 甘く煮たりんごを使ったケーキです。農作物をとて大切に作るロシアでは、保存食を使った料理がたくさんあります。</p>  </div> <div style="width: 30%;"> <p><b>ビーフストロガノフ</b> 細切りにした牛肉と玉ねぎなどを煮込んだ料理です。ロシアの主食はパンですが、寒い国の料理を暑さの残る9月に提供するので、食べやすいように、ご飯にかけるようにアレンジしました。</p> </div> <div style="width: 30%;"> <p><b>オリヴィエサラダ</b> 19世紀後半にオリヴィエシェフが考案しました。意外にもロシアは、マヨネーズの消費量が世界一です。肉と角切りにした野菜をたっぷりのマヨネーズで和えて作りますが、給食では軽く下味だけつけているので、自分でマヨネーズと混ぜ合わせて食べてください。</p> </div> </div> <p style="text-align: right;">次回の開催国は <b>アメリカ</b> お楽しみに♪</p>																			