

# 2026年9月の給食の一部を紹介します！



ご飯 みそ汁  
冷しゃぶ  
さつまいも金平  
アスパラの辛子マヨ和え  
蒸しパンケーキ(黒糖) 715kcal



長崎ちゃんぽん  
かぶのレモン酢和え  
高野豆腐の炊き合わせ  
水ようかん

758kcal



さつまいもご飯 澄まし汁  
たらのおろし煮  
レンコンとごぼうのサラダ  
キャベツとオクラの塩昆布和え  
上用まんじゅう 640kcal



パン  
ロシア風ミートボール  
大豆サラダ  
バナナクレープ

793kcal



ご飯 みそ汁  
油麩の卵とじ  
キャベツのねぎ塩和え  
かぶの酢の物  
いちごババロア 745kcal

仙台のお麩『油麩』を卵とじにして  
提供しました。  
煮込んでも煮崩れしにくいのですが、  
お麩なのでやわらかく、利用者さんも  
食べやすい卵とじになりました。



9月も残暑のため、続き暑い日が続きました。  
そんな中でも秋を感じられるよう、さつまいも  
やきのこなどを使用した献立にしました。