

8月25日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
牛乳 チキンカレーライス 春雨サラダ フルーツポンチ 福神漬け	牛乳 コロコロ野菜の麻婆丼 ごま和え 春巻 冷凍みかん	麦ごはん 牛乳 プレーンオムレツ 青菜のソテー 春雨サラダ フルーツポンチ 福神漬け チキンカレー	麦ごはん 牛乳 春巻 ごま和え 春雨サラダ 冷凍みかん 金時豆の甘煮 コロコロ野菜の麻婆豆腐
食品名	食品名	食品名	食品名
牛乳 精白米 強化米 強化押し麦 鶏もも肉(皮なし) じゃが芋 人参 玉ねぎ トマト水煮(缶 ホール) グリンピース(冷凍) バター サラダ油(米ぬか油) 塩 にんにく プレーンヨーグルト チャツネ ●カレールウ 水 緑豆春雨 もやし きゅうり 人参 醤油 上白糖 酢 ごま油 洋からし(粉) パイン(缶 7ピット) みかん(缶) カクテルゼリー 福神漬け	牛乳 精白米 強化米 強化押し麦 豚もも挽肉 豆腐 なす たけのこ(水煮缶) にら 長ねぎ 干椎茸 にんにく 生姜 赤ピーマン 枝豆(冷凍 むき) サラダ油(米ぬか油) ごま油 酒 三温糖 みそ(淡色・辛) 醤油 トウバンジャン かき油 がらスープの素 でん粉 かき油 水 キャベツ 小松菜 ちくわ 白練りごま ごま(白・すり) 上白糖 醤油 ●春巻 揚げ油(米ぬか油) みかん	精白米 強化米 強化押し麦 牛乳 ●プレーンオムレツ ちんげん菜 人参 しめじ ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 醤油 緑豆春雨 もやし きゅうり 人参 醤油 上白糖 酢 ごま油 洋からし(粉) パイン(缶 7ピット) みかん(缶) カクテルゼリー 福神漬け 鶏もも肉(皮なし) じゃが芋 人参 玉ねぎ トマト水煮(缶 ホール) グリンピース(冷凍) バター サラダ油(米ぬか油) 塩 にんにく プレーンヨーグルト チャツネ ●カレールウ 水	精白米 強化米 強化押し麦 牛乳 ●春巻 揚げ油(米ぬか油) キャベツ 小松菜 ちくわ 白練りごま ごま(白・すり) 上白糖 醤油 緑豆春雨 もやし きゅうり 人参 醤油 上白糖 酢 ごま油 洋からし(粉) みかん いんげん豆 三温糖 醤油 水 豚もも挽肉 豆腐 なす たけのこ(水煮缶) にら 長ねぎ 干椎茸 にんにく 生姜 赤ピーマン 枝豆(冷凍 むき) サラダ油(米ぬか油) ごま油 酒 三温糖 みそ(淡色・辛) 醤油 トウバンジャン かき油 がらスープの素 でん粉 かき油 水

8月26日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 夏野菜の卵とじ 煮浸し 昆布の佃煮 生揚げのみそ汁	米飯 牛乳 蒸しどりのごまソースかけ 野菜きんぴら 鉄火みそ 生揚げのみそ汁	米飯 牛乳 蒸しどりのごまソースかけ 野菜きんぴら フルーツ漬け 鉄火みそ 生揚げのみそ汁	米飯 牛乳 夏野菜の卵とじ 煮浸し フルーツ漬け 昆布の佃煮 生揚げのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
豚もも肉(薄切り) 醤油 生姜 人参 なす 玉ねぎ ごぼう さやいんげん(冷凍) 板麩 しらたき 鶏卵 削り節 醤油 三温糖 酒 水	鶏もも肉(皮なし) 酒 塩 もやし きゅうり わかめ(乾燥) 長ねぎ 生姜 白練りごま 醤油 上白糖 酒 酢 トウバンジャン じゃが芋 人参 こんにやく ごぼう さやいんげん(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 ごま油 ごま(白・いり) 七味唐辛子	鶏もも肉(皮なし) 酒 塩 もやし きゅうり わかめ(乾燥) 長ねぎ 生姜 白練りごま 醤油 上白糖 酒 酢 トウバンジャン じゃが芋 人参 こんにやく ごぼう さやいんげん(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 ごま油 ごま(白・いり) 七味唐辛子	豚もも肉(薄切り) 醤油 生姜 人参 なす 玉ねぎ ごぼう さやいんげん(冷凍) 板麩 しらたき 鶏卵 削り節 醤油 三温糖 酒 水
小松菜 しめじ 三温糖 醤油 酒	大豆 揚げ油(米ぬか油) ごぼう サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みそ(淡色・辛) 酒	キヤベツ 甘夏みかん(缶・ホールM) きゅうり 塩	小松菜 しめじ 三温糖 醤油 酒
きざみ昆布 ざらめ糖(中ざら) 醤油 みりん ごま(白・いり) 水	じゃが芋 生揚げ 人参 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	大豆 揚げ油(米ぬか油) ごぼう サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みそ(淡色・辛) 酒	キヤベツ 甘夏みかん(缶・ホールM) きゅうり 塩
じゃが芋 生揚げ 人参 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	じゃが芋 生揚げ 人参 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	大豆 揚げ油(米ぬか油) ごぼう サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みそ(淡色・辛) 酒	きざみ昆布 ざらめ糖(中ざら) 醤油 みりん ごま(白・いり) 水
じゃが芋 生揚げ 人参 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	じゃが芋 生揚げ 人参 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	大豆 揚げ油(米ぬか油) ごぼう サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みそ(淡色・辛) 酒	じゃが芋 生揚げ 人参 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水

8月27日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 豚肉のバーベキューソース えびしゅうまい きゅうりの甘辛 もずくのスープ	ゆかりごはん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ 野菜炒め カラフルビーンズ 夏野菜のみそ汁	米飯 牛乳 豚肉のバーベキューソース えびしゅうまい ナタデココ きゅうりの甘辛 もずくスープ	ゆかりごはん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ 野菜炒め もやしの中華和え カラフルビーンズ ナタデココ もずくスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米 牛乳 豚もも肉(薄切り) 塩 こしょう にんにく パプリカ 赤ワイン ピーマン 人参 玉ねぎ エリンギ サラダ油(米ぬか油) 玉ねぎ サラダ油(米ぬか油) トマトケチャップ 上白糖 酒 中濃ソース 水 ●えびシューマイ きゅうり 塩 もずく・おきなわもず えのきたけ 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水	精白米 強化押し麦 強化米 ゆかり粉 牛乳 ちくわ 小麦粉 青のり 水 揚げ油(米ぬか油) ほうれん草 人参 ホールコーン(冷) キャベツ サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 大豆 こんにやく 上白糖 醤油 水 グリンピース(冷凍) 人参 ロースカシューナツ みそ(淡色・辛) 上白糖 みりん ごま(白・いり) ごま油 七味唐辛子 かぼちゃ なす 小松菜 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	精白米 強化米 牛乳 豚もも肉(薄切り) 塩 こしょう にんにく パプリカ 赤ワイン ピーマン 人参 玉ねぎ エリンギ サラダ油(米ぬか油) 玉ねぎ サラダ油(米ぬか油) トマトケチャップ 上白糖 酒 中濃ソース 水 ●えびシューマイ みかん(缶) パイン(缶 7ピット) ナタデココ きゅうり 塩 もずく・おきなわもず えのきたけ 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水	精白米 強化押し麦 強化米 ゆかり粉 牛乳 ちくわ 小麦粉 青のり 水 揚げ油(米ぬか油) ほうれん草 人参 ホールコーン(冷) キャベツ サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう もやし きゅうり ごま油 醤油 大豆 こんにやく 上白糖 醤油 水 グリンピース(冷凍) 人参 ロースカシューナツ みそ(淡色・辛) 上白糖 みりん ごま(白・いり) ごま油 七味唐辛子 みかん(缶) パイン(缶 7ピット) ナタデココ もずく・おきなわもず えのきたけ 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水

8月28日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 豚肉と厚揚げのみそ炒め 切干大根のナムル ちりめんじゃこの佃煮 アセロラゼリー 沢煮わん	米飯 牛乳 鶏肉のチーズ*包み揚げ ゆでキャベツ くきわかめのきんぴら アセロラゼリー 沢煮わん	米飯 牛乳 鶏肉のチーズ*包み揚げ ゆでキャベツ くきわかめのきんぴら アセロラゼリー ちりめんじゃこの佃煮 沢煮わん	米飯 牛乳 豚肉と厚揚げのみそ炒め 切干大根のナムル アセロラゼリー ちりめんじゃこの佃煮 沢煮わん
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
豚もも肉(薄切り) 醤油 生揚げ 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) にら 長ねぎ 生姜 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みそ(八丁) みそ(淡色・辛) 醤油	●鶏肉のチーズ*包み揚げ 揚げ油(米ぬか油) キャベツ 塩 茎わかめ ごぼう こんにやく 人参 さつま揚げ サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酒 一味唐辛子	●鶏肉のチーズ*包み揚げ 揚げ油(米ぬか油) キャベツ 塩 茎わかめ ごぼう こんにやく 人参 さつま揚げ サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酒 一味唐辛子	豚もも肉(薄切り) 醤油 生揚げ 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) にら 長ねぎ 生姜 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みそ(八丁) みそ(淡色・辛) 醤油
切干大根 醤油 きゅうり 人参 醤油 上白糖 酢 ごま油 ごま(白・いり)	●アセロラゼリー	●アセロラゼリー	●アセロラゼリー
ちりめんじゃこ ざらめ糖(中ざら) 醤油 みりん ごま(白・いり) 水	豚もも肉(薄切り) 人参 えのきたけ ごぼう さやえんどう(冷凍) 緑豆春雨 たけのこ(水煮缶) 削り節 煮干し粉 醤油 酒 塩 水	ちりめんじゃこ ざらめ糖(中ざら) 醤油 みりん ごま(白・いり) 水	●アセロラゼリー ちりめんじゃこ ざらめ糖(中ざら) 醤油 みりん ごま(白・いり) 水
●アセロラゼリー	豚もも肉(薄切り) 人参 えのきたけ ごぼう さやえんどう(冷凍) 緑豆春雨 たけのこ(水煮缶) 削り節 煮干し粉 醤油 酒 塩 水	豚もも肉(薄切り) 人参 えのきたけ ごぼう さやえんどう(冷凍) 緑豆春雨 たけのこ(水煮缶) 削り節 煮干し粉 醤油 酒 塩 水	豚もも肉(薄切り) 人参 えのきたけ ごぼう さやえんどう(冷凍) 緑豆春雨 たけのこ(水煮缶) 削り節 煮干し粉 醤油 酒 塩 水

8月31日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 白身魚の竜田揚げ ごまびたし きんぴらごぼう アーモンド小魚 大根と油揚げのみそ汁 エリンギとじゃが芋のカレー炒め	米飯 牛乳 肉団子のうま煮 なすのみそ炒め コーンサラダ 大根と油揚げのみそ汁	米飯 牛乳 肉団子のうま煮 コーンサラダ なすのみそ炒め アーモンドフィッシュ 大根と油揚げのみそ汁	米飯 牛乳 白身魚の竜田揚げ ごまびたし エリンギとじゃが芋のカレー炒め きんぴらごぼう アーモンドフィッシュ 大根と油揚げのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
ほき(切り身) 醤油 生姜 でん粉 揚げ油(米ぬか油)	●肉団子 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) さやえんどう(冷凍) 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん でん粉 水	●肉団子 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) さやえんどう(冷凍) 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん でん粉 水	ほき(切り身) 醤油 生姜 でん粉 揚げ油(米ぬか油)
キャベツ 人参 小松菜 醤油 ごま(白・いり)	なす 玉ねぎ ピーマン 人参 サラダ油(米ぬか油) みそ(淡色・辛) 上白糖 醤油 七味唐辛子 酒	ホールコーン(冷) キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう	キャベツ 人参 小松菜 醤油 ごま(白・いり)
ごぼう 人参 三温糖 醤油 酒 ごま油 七味唐辛子	ホールコーン(冷) キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう	なす 玉ねぎ ピーマン 人参 サラダ油(米ぬか油) みそ(淡色・辛) 上白糖 醤油 七味唐辛子 酒	エリンギ さやいんげん(冷凍) じゃが芋 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう カレー粉 ウスターソース
●アーモンド小魚	油揚げ 大根 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	アーモンド(細切り) 乾燥小魚 油揚げ 大根 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	ごぼう 人参 三温糖 醤油 酒 ごま油 七味唐辛子
油揚げ 大根 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	アーモンド(細切り) 乾燥小魚	油揚げ 大根 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	
エリンギ さやいんげん(冷凍) じゃが芋 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう カレー粉 ウスターソース	アーモンド(細切り) 乾燥小魚 油揚げ 大根 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水		

9月1日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
カレーピラフ 牛乳 パンプキンエッグ マカロニソテー フルーツサラダ もやしのスープ	米飯 牛乳 鶏肉の香味揚げ アーモンドあえ 大根と揚げ麩の甘辛煮 もやしのスープ	カレーピラフ 牛乳 パンプキンエッグ マカロニソテー フルーツサラダ カラフルポテト チーズ もやしのスープ	米飯 牛乳 鶏肉の香味揚げ アーモンドあえ わかめときゅうりの甘酢和え 大根と揚げ麩の甘辛煮 チーズ もやしのスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化押し麦 強化米 サラダ油(米ぬか油) カレー粉 塩 鶏もも肉(皮なし) 玉ねぎ 人参 マッシュルーム(缶 スライス) グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 塩 カレー粉	精白米 強化米 牛乳 鶏もも肉(皮なし) 酒 醤油 生姜 でん粉 揚げ油(米ぬか油)	精白米 強化押し麦 強化米 サラダ油(米ぬか油) カレー粉 塩 鶏もも肉(皮なし) 玉ねぎ 人参 マッシュルーム(缶 スライス) グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 塩 カレー粉	精白米 強化米 牛乳 鶏もも肉(皮なし) 酒 醤油 生姜 でん粉 揚げ油(米ぬか油)
牛乳 ●パンプキンエッグ	ほうれん草 キャベツ 人参 アーモンド粉 上白糖 醤油	牛乳 ●パンプキンエッグ	ほうれん草 キャベツ 人参 アーモンド粉 上白糖 醤油
マカロニ ロースハム 玉ねぎ ピーマン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう トマトピューレ トマトケチャップ	大根 ●揚げ麩 人参 三温糖 みりん 醤油 削り節 水	マカロニ ロースハム 玉ねぎ ピーマン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう トマトピューレ トマトケチャップ	きゅうり わかめ(乾燥) みかん(缶) 上白糖 酢 塩
キャベツ きゅうり パイン(缶 7ピット) サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう	もやし にら ショルダーベーコン きくらげ 人参 がらスープの素 醤油 塩 こしょう でん粉 水	キャベツ きゅうり パイン(缶 7ピット) サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう	大根 ●揚げ麩 人参 三温糖 みりん 醤油 削り節 水
もやし にら ショルダーベーコン きくらげ 人参 がらスープの素 醤油 塩 こしょう でん粉 水		じゃが芋 人参 グリーンピース(冷凍) ホールコーン(冷) バター 塩 こしょう	キャンディチーズ
		キャンディチーズ	もやし にら ショルダーベーコン きくらげ 人参 がらスープの素 醤油 塩 こしょう でん粉 水
		もやし にら ショルダーベーコン きくらげ 人参 がらスープの素 醤油 塩 こしょう でん粉 水	

9月2日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 照焼ハンバーグ えびとちんげん菜の炒め物 大豆の甘辛煮 もやしのソテー 豆腐のすまし汁	米飯 牛乳 ジャージャー麺 いかリングフライ おひたし	米飯 牛乳 照焼ハンバーグ もやしのソテー 風味漬け えびとちんげん菜の炒め物 大豆の甘辛煮 豆腐のすまし汁	米飯 牛乳 いかリングフライ おひたし じゃがいものきんぴら 納豆 豆腐のすまし汁 りんご缶
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
●ハンバーグ サラダ油(米ぬか油) 三温糖 酒 醤油 でん粉 水 むきえび 酒 ちんげん菜 長ねぎ たけのこ(水煮缶) 塩 こしょう サラダ油(米ぬか油) ごま油 でん粉 大豆 ざらめ糖(中ざら) 醤油 水 もやし 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 豆腐 わかめ(乾燥) えのきたけ 塩 醤油 削り節 だし昆布 水	中華めん(冷凍) 豚もも挽肉 たけのこ(水煮缶) 長ねぎ 玉ねぎ 干椎茸 生姜 にんにく きゅうり グリーンピース(冷凍) ごま油 上白糖 醤油 酒 みそ(淡色・辛) みそ(八丁) トウバンジャン がらスープの素 でん粉 水 ●いかリングフライ 揚げ油(米ぬか油) もやし 小松菜 醤油	●ハンバーグ サラダ油(米ぬか油) 三温糖 酒 醤油 でん粉 水 もやし 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう キャベツ きゅうり 生姜 醤油 塩 ごま(白・いり) むきえび 酒 ちんげん菜 長ねぎ たけのこ(水煮缶) 塩 こしょう サラダ油(米ぬか油) ごま油 でん粉 大豆 ざらめ糖(中ざら) 醤油 水 豆腐 わかめ(乾燥) えのきたけ 塩 醤油 削り節 だし昆布 水	●いかリングフライ 揚げ油(米ぬか油) もやし 小松菜 醤油 豚もも肉(薄切り) じゃが芋 人参 ごぼう さやいんげん(冷凍) こんにゃく サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん ごま(白・いり) ラー油 納豆 醤油 豆腐 わかめ(乾燥) えのきたけ 塩 醤油 削り節 だし昆布 水 りんご缶

9月3日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 さばのごま照焼 なめたけ和え 昆布と豚肉の炒り煮 大根と生揚げのみそ汁	米飯 牛乳 メンチカツ 塩もみ れんこんの炒め煮 大根と生揚げのみそ汁	米飯 牛乳 メンチカツ 塩もみ 野菜ソテー れんこんの炒め煮 梅干し 大根と生揚げのみそ汁	米飯 牛乳 さばのごま照焼 なめたけ和え かぶの浅漬け 昆布と豚肉の炒り煮 梅干し 大根の生揚げのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
鯖(三枚卸・骨無し) 酒 醤油 みりん 上白糖 ごま(白・いり) サラダ油(米ぬか油)	●メンチカツ 揚げ油(米ぬか油)	●メンチカツ 揚げ油(米ぬか油)	鯖(三枚卸・骨無し) 酒 醤油 みりん 上白糖 ごま(白・いり) サラダ油(米ぬか油)
小松菜 キャベツ えのきたけ 醤油 三温糖	れんこん ちくわ 人参 醤油 三温糖 酒 みりん サラダ油(米ぬか油)	小松菜 人参 しめじ 玉ねぎ バター 塩 こしょう	小松菜 キャベツ えのきたけ 醤油 三温糖
切り昆布 豚もも肉(薄切り) しらたき 人参 ごぼう サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 煮干し粉 水 ごま油	大根 生揚げ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	れんこん ちくわ 人参 醤油 三温糖 酒 みりん サラダ油(米ぬか油)	かぶ きゅうり 塩
大根 生揚げ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水		梅干し	切り昆布 豚もも肉(薄切り) しらたき 人参 ごぼう サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 煮干し粉 水 ごま油
		大根 生揚げ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	梅干し
			大根 生揚げ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水

9月4日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 鶏肉の照焼 もやしのサラダ ひじきの炒め煮 プルーン じゃが芋のみそ汁	米飯 牛乳 かしわうどん いわしの磯辺揚げ 煮浸し	米飯 牛乳 鶏肉の照焼 煮浸し もやしのサラダ ひじきの炒め煮 プルーン じゃが芋のみそ汁	米飯 牛乳 いわしの磯辺揚げ 煮浸し もやしのサラダ がんもどきの含め煮 のりの佃煮 じゃが芋のみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
鶏もも肉 上白糖 醤油 酒 サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 みりん でん粉 水	うどん(冷凍) 鶏もも肉(皮なし) 蒸しかまぼこ 油揚げ うずら卵(缶) 人参 長ねぎ しめじ ほうれん草 だし昆布 削り節 醤油 みりん 塩 水	鶏もも肉 上白糖 醤油 酒 サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 みりん でん粉 水	●小いわしの磯辺揚げ 揚げ油(米ぬか油)
ホールコーン(冷) 人参 もやし きゅうり ごま(白・いり) サラダ油(米ぬか油) ごま油 醤油 塩 酢	●小いわしの磯辺揚げ 揚げ油(米ぬか油)	小松菜 キャベツ しめじ 三温糖 醤油 酒	小松菜 キャベツ しめじ 三温糖 醤油 酒
ひじき 油揚げ しらたき 人参 ごぼう サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油	小松菜 キャベツ しめじ 三温糖 醤油 酒	ホールコーン(冷) 人参 もやし きゅうり ごま(白・いり) サラダ油(米ぬか油) ごま油 醤油 塩 酢	ホールコーン(冷) 人参 もやし きゅうり ごま(白・いり) サラダ油(米ぬか油) ごま油 醤油 塩 酢
プルーン(種抜)		ひじき 油揚げ しらたき 人参 ごぼう サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油	●のりの佃煮
油揚げ わかめ(乾燥) えのきたけ じゃが芋 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水		プルーン(種抜)	油揚げ わかめ(乾燥) えのきたけ じゃが芋 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水
		油揚げ わかめ(乾燥) えのきたけ じゃが芋 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	

9月7日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 鶏つくねの野菜あんかけ じゃが芋とツナの煮物 わかめスープ	米粉パン 牛乳 白身魚フライ フレンチサラダ ペンのソテー いちごジャム わかめスープ	米粉パン 牛乳 白身魚フライ ペンのソテー フレンチサラダ カラフルビーンズ いちごジャム わかめスープ	米飯 牛乳 鶏つくねの野菜あんかけ カラフルビーンズ じゃが芋とツナの煮物 パン缶 わかめスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	米粉パン	米粉パン	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
●鶏つくね 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) きくらげ グリーンピース(冷凍) 生姜 醤油 三温糖 酒 でん粉 水	ほき(切り身) 塩 こしょう 小麦粉 パン粉(乾燥) 揚げ油(米ぬか油)	ほき(切り身) 塩 こしょう 小麦粉 パン粉(乾燥) 揚げ油(米ぬか油)	●鶏つくね 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) きくらげ グリーンピース(冷凍) 生姜 醤油 三温糖 酒 でん粉 水
じゃが芋 まぐろ油漬 人参 上白糖 醤油 水	キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢	マカロニ(ペンネ) サラダ油(米ぬか油) トマトケチャップ 塩 パセリ	大豆 でん粉 揚げ油(米ぬか油) こんにゃく 上白糖 醤油 水
わかめ(乾燥) 人参 えのきたけ 長ねぎ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水	マカロニ(ペンネ) サラダ油(米ぬか油) トマトケチャップ 塩 パセリ	大豆 でん粉 揚げ油(米ぬか油) こんにゃく 上白糖 醤油 水 ピーマン 人参 ローストカシューナッツ みそ(淡色・辛) 上白糖 みりん ごま(白・いり) ごま油 七味唐辛子	ピーマン 人参 ローストカシューナッツ みそ(淡色・辛) 上白糖 みりん ごま(白・いり) ごま油 七味唐辛子
	いちごジャム(低糖)		
	わかめ(乾燥) 人参 えのきたけ 長ねぎ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水	いちごジャム(低糖)	じゃが芋 まぐろ油漬 人参 上白糖 醤油 水
		わかめ(乾燥) 人参 えのきたけ 長ねぎ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水	パン缶(缶 7ピット)
			わかめ(乾燥) 人参 えのきたけ 長ねぎ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水

9月8日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 麻婆ナス 春雨サラダ カシューナッツ かきたま汁	米飯 牛乳 さばの味噌煮 切り昆布の煮付け 小松菜の浸し カシューナッツ 野菜汁	米飯 牛乳 麻婆ナス 春雨サラダ 青菜のソテー カシューナッツ かきたま汁	米飯 牛乳 さばの味噌煮 切り昆布の煮付け 小松菜の浸し フルーツ白玉 きゅうりのピリ辛漬け かきたま汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
豚もも挽肉 サラダ油(米ぬか油) なす 揚げ油(米ぬか油) 干椎茸 グリーンピース(冷凍) 長ねぎ 生姜 にんにく 上白糖 酒 みそ(淡色・辛) がらスープの素 醤油 トウバンジャン でん粉 ごま油 水	鯖(三枚卸・骨無し) みそ(淡色・辛) 三温糖 みりん 生姜 水 切り昆布 さつま揚げ 大豆 人参 ごぼう サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 煮干し粉 水	豚もも挽肉 サラダ油(米ぬか油) なす 揚げ油(米ぬか油) 干椎茸 グリーンピース(冷凍) 長ねぎ 生姜 にんにく 上白糖 酒 みそ(淡色・辛) がらスープの素 醤油 トウバンジャン でん粉 ごま油 水	鯖(三枚卸・骨無し) みそ(淡色・辛) 三温糖 みりん 生姜 水 切り昆布 さつま揚げ 大豆 人参 ごぼう サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 煮干し粉 水
緑豆春雨 キャベツ 人参 わかめ(乾燥) 醤油 上白糖 酢 ごま油	小松菜 キャベツ 醤油	緑豆春雨 キャベツ 人参 わかめ(乾燥) 醤油 上白糖 酢 ごま油	小松菜 キャベツ 醤油
カシューナッツ(個)	カシューナッツ(個)		
鶏卵 豆腐 にら えのきたけ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	人参 じゃが芋 長ねぎ 生揚げ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	ベーコン ちんげん菜 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう ローストカシューナッツ 鶏卵 豆腐 にら えのきたけ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	白玉もち みかん(缶) パイン(缶 7ピット) きゅうり 塩 生姜 ごま(白・いり) 醤油 ごま油 ラー油

9月9日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
牛乳 キーマカレーライス ツナサラダ ぶどう 福神漬け	牛乳 中華丼 揚げ餃子 中華あえ 冷凍みかん	麦ごはん 牛乳 ソーセージのケチャップあえ きのこソテー ぶどう ツナサラダ 福神漬け キーマカレー	麦ごはん 牛乳 揚げ餃子 きのこのソテー 中華あえ 冷凍みかん ピリ辛こんにゃく 中華丼の具
食品名	食品名	食品名	食品名
牛乳	牛乳	精白米 強化米 強化押し麦	精白米 強化米 強化押し麦
精白米 強化米 強化押し麦 豚もも挽肉 牛挽肉 カレー粉 にんにく 生姜 人参 玉ねぎ トマト水煮(缶 ホール) グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう チャツネ ●カレールウ 水	精白米 強化押し麦 強化米 豚もも肉(薄切り) むきえび うずら卵(缶) いか 人参 白菜 たけのこ(水煮缶) ちんげん菜 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう ごま油 がらスープの素 醤油 でん粉 水	牛乳 ウインナーソーセージ トマトケチャップ 中濃ソース しめじ ちんげん菜 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう ぶどう きゅうり キャベツ ホールコーン(冷) 玉ねぎ まぐろ油漬 酢 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう ぶどう 福神漬け 豚もも挽肉 牛挽肉 カレー粉 にんにく 生姜 人参 玉ねぎ トマト水煮(缶 ホール) グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう チャツネ ●カレールウ 水	牛乳 ●ぎょうざ 揚げ油(米ぬか油) しめじ ちんげん菜 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう もやし きゅうり 人参 塩 醤油 ごま油 みかん しらたき ごま油 三温糖 醤油 一味唐辛子 豚もも肉(薄切り) むきえび うずら卵(缶) いか 人参 白菜 たけのこ(水煮缶) ちんげん菜 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう ごま油 がらスープの素 醤油 でん粉 水

9月10日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 鶏肉のピリ辛焼き ごまびたし くきわかめのきんぴら 甘夏缶 わかめのみそ汁	米飯 牛乳 豚肉と大豆の揚げ煮 グリーンサラダ 甘夏缶 わかめのみそ汁	米飯 牛乳 鶏肉のピリ辛焼き もやしのソテー ごまびたし くきわかめのきんぴら 甘夏缶 わかめのみそ汁	米飯 牛乳 豚肉と大豆の揚げ煮 グリーンサラダ 切干大根の炒り煮 甘夏缶 わかめのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
鶏もも肉 上白糖 醤油 みりん 酒 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油)	豚もも肉(角切り) 醤油 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 大豆 三温糖 醤油 水 じゃが芋 揚げ油(米ぬか油) 人参 さやいんげん(冷凍) たけのこ(水煮缶) こんにゃく 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) カレー粉 三温糖 醤油 でん粉 水	鶏もも肉 上白糖 醤油 みりん 酒 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) もやし ピーマン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	豚もも肉(角切り) 醤油 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 大豆 三温糖 醤油 水 じゃが芋 揚げ油(米ぬか油) 人参 さやいんげん(冷凍) たけのこ(水煮缶) こんにゃく 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) カレー粉 三温糖 醤油 でん粉 水
キャベツ 人参 小松菜 醤油 ごま(白・いり)	ブロッコリー キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう	キャベツ 人参 小松菜 醤油 ごま(白・いり)	ブロッコリー キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう
茎わかめ ごぼう こんにゃく 人参 さつま揚げ サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酒 一味唐辛子	甘夏みかん(缶・ホールM)	茎わかめ ごぼう こんにゃく 人参 さつま揚げ サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酒 一味唐辛子	油揚げ 人参 干椎茸 切干大根 削り節 サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 水
油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	甘夏みかん(缶・ホールM)	甘夏みかん(缶・ホールM)
		油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水

9月11日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 カレイの甘酢あんかけ 青菜のからしあえ 昆布豆 キャベツのスープ 夏みかんゼリー	レーズンくるみパン 牛乳 きこのクリームスパゲティ シャキシヤキサラダ	米飯 牛乳 カレイの甘酢あんかけ 青菜のからしあえ 夏みかんゼリー 昆布豆 キャベツのスープ	米飯 牛乳 いわしの梅煮 青菜のからしあえ シャキシヤキサラダ 夏みかんゼリー 昆布豆 キャベツのスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	レーズンくるみパン	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
●カレイ竜田揚げ 揚げ油(米ぬか油) 人参 たけのこ(水煮缶) 玉ねぎ 生姜 干椎茸 さやえんどう(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 塩 三温糖 醤油 酢 がらスープの素 でん粉 水	スパゲティ(冷) 鶏もも肉(皮なし) 玉ねぎ しめじ まいたけ ほうれん草 サラダ油(米ぬか油) こしょう 塩 がらスープの素 ●ホワイトルウ 粉チーズ 脱脂粉乳 水 牛乳 じゃが芋 人参 きゅうり アーモンド(細切り) サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう	●カレイ竜田揚げ 揚げ油(米ぬか油) 人参 たけのこ(水煮缶) 玉ねぎ 生姜 干椎茸 さやえんどう(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 塩 三温糖 醤油 酢 がらスープの素 でん粉 水	●いわしの梅煮 小松菜 キャベツ 人参 醤油 洋からし(粉) じゃが芋 人参 きゅうり アーモンド(細切り) サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう
小松菜 キャベツ 人参 醤油 洋からし(粉)	じゃが芋 人参 きゅうり アーモンド(細切り) サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう	小松菜 キャベツ 人参 醤油 洋からし(粉)	●夏みかんゼリー 大豆 昆布 ざらめ糖(中ざら) 醤油 水
大豆 昆布 ざらめ糖(中ざら) 醤油 水	●夏みかんゼリー	●夏みかんゼリー	キャベツ ベーコン 玉ねぎ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水
キャベツ ベーコン 玉ねぎ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水	●夏みかんゼリー	大豆 昆布 ざらめ糖(中ざら) 醤油 水 キャベツ ベーコン 玉ねぎ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水	●夏みかんゼリー

9月14日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
牛乳 ビビンバ 華風きゅうり フルーツ杏仁 金時豆の甘煮 中華スープ	米飯 牛乳 鶏肉の薬味ソースかけ 小松菜の浸し 大豆の磯煮 フルーツ杏仁 豚汁	麦ごはん 牛乳 ビビンバ 華風きゅうり フルーツ杏仁 金時豆の甘煮 中華スープ	米飯 牛乳 鶏肉の薬味ソースかけ 小松菜の浸し 大豆の磯煮 フルーツ杏仁 華風きゅうり 中華スープ
食品名	食品名	食品名	食品名
牛乳 精白米 強化押し麦 強化米 豚もも肉(5mm厚) 牛もも肉(5mm厚) 生姜 にんにく 醤油 酒 ぜんまい水煮 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) ほうれん草 切干大根 人参 もやし ごま油 醤油 三温糖 生姜 ごま(白・すり) ごま(白・いり) きゅうり 醤油 上白糖 ごま油 酢 ごま(白・いり) 杏仁豆腐 みかん(缶) パイン(缶 7ピット) いんげん豆 三温糖 醤油 水 豚もも肉(薄切り) 人参 長ねぎ もやし えのきたけ たけのこ(水煮缶) がらスープの素 こしょう 醤油 塩 水	精白米 強化米 牛乳 鶏もも肉(皮なし) 醤油 酒 でん粉 小麦粉 揚げ油(米ぬか油) 三温糖 酢 醤油 酒 ごま油 長ねぎ 生姜 水 でん粉 小松菜 キャベツ 醤油 ひじき さつま揚げ 大豆 人参 ごぼう こんにゃく サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みりん 醤油 杏仁豆腐 みかん(缶) パイン(缶 7ピット) 杏仁豆腐 みかん(缶) パイン(缶 7ピット) いんげん豆 三温糖 醤油 水 豚もも肉(薄切り) じゃが芋 人参 大根 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	精白米 強化米 強化押し麦 牛乳 豚もも肉(5mm厚) 牛もも肉(5mm厚) 生姜 にんにく 醤油 酒 ぜんまい水煮 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) ほうれん草 切干大根 人参 もやし ごま油 醤油 三温糖 生姜 ごま(白・すり) ごま(白・いり) きゅうり 醤油 上白糖 ごま油 酢 ごま(白・いり) 杏仁豆腐 みかん(缶) パイン(缶 7ピット) いんげん豆 三温糖 醤油 水 豚もも肉(薄切り) 人参 長ねぎ もやし えのきたけ たけのこ(水煮缶) がらスープの素 こしょう 醤油 塩 水	精白米 強化米 牛乳 鶏もも肉(皮なし) 醤油 酒 でん粉 小麦粉 揚げ油(米ぬか油) 三温糖 酢 醤油 酒 ごま油 長ねぎ 生姜 水 でん粉 小松菜 キャベツ 醤油 ひじき さつま揚げ 大豆 人参 ごぼう こんにゃく サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みりん 醤油 杏仁豆腐 みかん(缶) パイン(缶 7ピット) きゅうり 醤油 上白糖 ごま油 酢 ごま(白・いり) 豚もも肉(薄切り) 人参 長ねぎ もやし えのきたけ たけのこ(水煮缶) がらスープの素 こしょう 醤油 塩 水

9月15日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 厚揚げのあんかけ 切干大根のナムル 昆布の佃煮 わかめスープ ピーチゼリー	米飯 牛乳 鮭のマリネ風 ごぼうの炒り煮 わかめスープ ピーチゼリー	米飯 牛乳 鮭のマリネ風 ごぼうの炒り煮 昆布の佃煮 わかめスープ ピーチゼリー	米飯 牛乳 厚揚げのあんかけ 切干大根のナムル 昆布の佃煮 わかめスープ ピーチゼリー
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米 牛乳 生揚げ 豚もも肉(薄切り) うずら卵(缶) 人参 たけのこ(水煮缶) 干椎茸 さやえんどう(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん でん粉 水 切干大根 醤油 きゅうり 人参 醤油 上白糖 酢 ごま油 ごま(白・いり) きざみ昆布 ざらめ糖(中ざら) 醤油 みりん 水 わかめ(乾燥) 鶏もも肉 長ねぎ えのきたけ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水 ●ピーチゼリー	精白米 強化米 牛乳 鮭(切り身) 塩 こしょう でん粉 揚げ油(米ぬか油) キャベツ 玉ねぎ 人参 ピーマン 酢 上白糖 サラダ油(米ぬか油) ごま油 生姜 醤油 一味唐辛子 ごま(白・いり) ごぼう こんにゃく 人参 さつま揚げ サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酒 七味唐辛子 わかめ(乾燥) 鶏もも肉 長ねぎ えのきたけ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水 ●ピーチゼリー	精白米 強化米 牛乳 鮭(切り身) 塩 こしょう でん粉 揚げ油(米ぬか油) キャベツ 玉ねぎ 人参 ピーマン 酢 上白糖 サラダ油(米ぬか油) ごま油 生姜 醤油 一味唐辛子 ごま(白・いり) ごぼう こんにゃく 人参 さつま揚げ サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酒 七味唐辛子 きざみ昆布 ざらめ糖(中ざら) 醤油 みりん 水 わかめ(乾燥) 鶏もも肉 長ねぎ えのきたけ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水 ●ピーチゼリー	精白米 強化米 牛乳 生揚げ 豚もも肉(薄切り) うずら卵(缶) 人参 たけのこ(水煮缶) 干椎茸 さやえんどう(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん でん粉 水 切干大根 醤油 きゅうり 人参 醤油 上白糖 酢 ごま油 ごま(白・いり) きざみ昆布 ざらめ糖(中ざら) 醤油 みりん 水 わかめ(乾燥) 鶏もも肉 長ねぎ えのきたけ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水 ●ピーチゼリー

9月16日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 ホイコーロー 甘酢和え ちりめんじゃこの佃煮 アップルシャーベット きのこ汁	米飯 牛乳 海鮮ラーメン 春巻 中華サラダ	米飯 牛乳 ホイコーロー 甘酢和え アップルシャーベット ちりめんじゃこの佃煮 きのこ汁	米飯 牛乳 鮭のみそネーズ焼き ジャガイモのソテー 中華サラダ ちりめんじゃこの佃煮 きのこ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
豚もも肉(薄切り) 人参 キャベツ たけのこ(水煮缶) ピーマン 生姜 にんにく きくらげ サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 みそ(淡色・辛) みそ(八丁) トウバンジャン 酒 でん粉 水	中華めん(冷凍) 豚もも肉(薄切り) むきえび いか 酒 バター 塩 こしょう 白菜 人参 たけのこ(水煮缶) きくらげ 長ねぎ サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう がらスープの素 醤油 水 ごま(白・いり) こしょう	豚もも肉(薄切り) 人参 キャベツ たけのこ(水煮缶) ピーマン 生姜 にんにく きくらげ サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 みそ(淡色・辛) みそ(八丁) トウバンジャン 酒 でん粉 水	鮭(切り身) 塩 玉ねぎ ホールコーン(冷) マヨネーズ(卵黄型) みそ(淡色・辛) みりん サラダ油(米ぬか油)
きゅうり わかめ(乾燥) みかん(缶) 上白糖 酢 塩	●春巻 揚げ油(米ぬか油)	きゅうり わかめ(乾燥) みかん(缶) 上白糖 酢 塩	じゃが芋 玉ねぎ ベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう
ちりめんじゃこ ざらめ糖(中ざら) 醤油 みりん 水	緑豆春雨 人参 キャベツ きゅうり わかめ(乾燥) 醤油 酢 上白糖 ごま油 ごま(白・いり)	●アップルシャーベット ちりめんじゃこ ざらめ糖(中ざら) 醤油 みりん 水	緑豆春雨 人参 キャベツ きゅうり わかめ(乾燥) 醤油 酢 上白糖 ごま油 ごま(白・いり)
●アップルシャーベット まいたけ えのきたけ 油揚げ 長ねぎ 塩 醤油 煮干し粉 水	●アップルシャーベット まいたけ えのきたけ 油揚げ 長ねぎ 塩 醤油 煮干し粉 水	●アップルシャーベット まいたけ えのきたけ 油揚げ 長ねぎ 塩 醤油 煮干し粉 水	●アップルシャーベット まいたけ えのきたけ 油揚げ 長ねぎ 塩 醤油 煮干し粉 水

9月17日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 鶏肉のカレー揚げ 塩もみ 野菜きんぴら 大根と打ち豆のみそ汁	牛乳 ほうれん草と豚肉のあんかけ丼 千草焼き 青菜の磯和え 大根と打ち豆のみそ汁	米飯 牛乳 鶏肉のカレー揚げ 塩もみ 青菜の磯和え 野菜きんぴら じゃり豆 大根と打ち豆のみそ汁	麦ごはん 牛乳 千草焼き 青菜の磯和え きゅうりのピリ辛漬け 高野豆腐の煮物 じゃり豆 ほうれん草と豚肉のあんかけの具
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	牛乳	精白米 強化米	精白米 強化米 強化押し麦
牛乳	精白米 強化押し麦 強化米 豚もも肉(薄切り) 生姜 醤油 酒 生揚げ ほうれん草 白菜 人参 たけのこ(水煮缶) 干椎茸 きくらげ サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 塩 こしょう ごま油 がらスープの素 でん粉 水	牛乳	牛乳
鶏もも肉(皮なし) 塩 醤油 酒 カレー粉 でん粉 揚げ油(米ぬか油)	●千草焼き	鶏もも肉(皮なし) 塩 醤油 酒 カレー粉 でん粉 揚げ油(米ぬか油)	●千草焼き
キャベツ きゅうり 塩	もやし 小松菜 醤油 きざみのり	キャベツ きゅうり 塩	もやし 小松菜 醤油 きざみのり
じゃが芋 人参 こんにゃく ごぼう さやいんげん(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 ごま油 一味唐辛子	きゅうり 塩 生姜 ごま(白・いり) 醤油 ごま油 ラー油	じゃが芋 人参 こんにゃく ごぼう さやいんげん(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 ごま油 一味唐辛子	きゅうり 塩 生姜 ごま(白・いり) 醤油 ごま油 ラー油
大豆(打ち豆) 大根 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	大豆(打ち豆) 大根 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	大豆(打ち豆) 大根 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	高野豆腐 人参 じゃが芋 さやえんどう(冷凍) 干椎茸 三温糖 醤油 削り節 水
	●じゃり豆	●じゃり豆	●じゃり豆
	豚もも肉(薄切り) 生姜 醤油 酒 生揚げ ほうれん草 白菜 人参 たけのこ(水煮缶) 干椎茸 きくらげ サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 塩 こしょう ごま油 がらスープの素 でん粉 水		豚もも肉(薄切り) 生姜 醤油 酒 生揚げ ほうれん草 白菜 人参 たけのこ(水煮缶) 干椎茸 きくらげ サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 塩 こしょう ごま油 がらスープの素 でん粉 水

9月18日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
梅じゃこごはん 牛乳 枝豆コロッケ ひじきとハムのサラダ 小松菜のからしあえ フルーツポンチ えのきのみそ汁	米飯 牛乳 さんまの生姜煮 切り昆布の煮付け 小松菜のからしあえ えのきのみそ汁	梅じゃこごはん 牛乳 枝豆コロッケ 小松菜のからしあえ ひじきとハムのサラダ フルーツポンチ ピリ辛こんにゃく えのきのみそ汁	米飯 牛乳 さんまの生姜煮 切り昆布の煮付け 小松菜のからしあえ フルーツポンチ ピリ辛こんにゃく えのきのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米 ゆかり粉 ちりめんじゃこ ごま(白・いり) 牛乳 ●枝豆ミートコロッケ 揚げ油(米ぬか油) ひじき きゅうり ロースハム ホールコーン(冷) 醤油 酢 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 小松菜 キャベツ 人参 醤油 洋からし(粉) パイン(缶 7ピット) みかん(缶) カクテルゼリー 油揚げ えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	精白米 強化米 牛乳 さんま 醤油 三温糖 酒 酢 みりん 生姜 水 切り昆布 さつま揚げ 大豆 人参 ごぼう サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 煮干し粉 水 小松菜 キャベツ 人参 醤油 洋からし(粉) 油揚げ えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	精白米 強化米 ゆかり粉 ちりめんじゃこ ごま(白・いり) 牛乳 ●枝豆ミートコロッケ 揚げ油(米ぬか油) 小松菜 キャベツ 人参 醤油 洋からし(粉) ひじき きゅうり ロースハム ホールコーン(冷) 醤油 酢 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう パイン(缶 7ピット) みかん(缶) カクテルゼリー しらたき ごま油 三温糖 醤油 一味唐辛子 油揚げ えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	精白米 強化米 牛乳 さんま 醤油 三温糖 酒 酢 みりん 生姜 水 切り昆布 さつま揚げ 大豆 人参 ごぼう サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 煮干し粉 水 小松菜 キャベツ 人参 醤油 洋からし(粉) パイン(缶 7ピット) みかん(缶) カクテルゼリー しらたき ごま油 三温糖 醤油 一味唐辛子 油揚げ えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水

9月24日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 えびとポテトのマヨネーズ和え ほうれん草のソテー きゅうりの甘辛 生揚げのみそ汁	米飯 牛乳 さばの塩焼き キャベツの浸し くきわかめのきんぴら きゅうりの甘辛 いため汁	米飯 牛乳 えびとポテトのマヨネーズ和え ほうれん草のソテー ナタデココ きゅうりの甘辛 生揚げのみそ汁	米飯 牛乳 さばの塩焼き キャベツの浸し くきわかめのきんぴら ナタデココ きゅうりの甘辛 生揚げのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
むきえび 酒 塩 でん粉 揚げ油(米ぬか油) じゃが芋 塩 揚げ油(米ぬか油) ホールコーン(冷) 人参 ひよこまめ-ゆで グリーンピース(冷凍) マヨネーズ(卵黄型) トマトケチャップ	鯖(三枚卸・骨無し) 塩 サラダ油(米ぬか油) 小松菜 キャベツ 醤油 茎わかめ ごぼう こんにゃく 人参 さつま揚げ サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酒 一味唐辛子 きゅうり 塩 大根 人参 じゃが芋 長ねぎ 生揚げ サラダ油(米ぬか油) みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	むきえび 酒 塩 でん粉 揚げ油(米ぬか油) じゃが芋 塩 揚げ油(米ぬか油) ホールコーン(冷) 人参 ひよこまめ-ゆで グリーンピース(冷凍) マヨネーズ(卵黄型) トマトケチャップ ほうれん草 しめじ 人参 バター 塩 こしょう きゅうり 塩 みかん(缶) パイン(缶 7ピット) ナタデココ きゅうり 塩 生揚げ えのきたけ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	鯖(三枚卸・骨無し) 塩 サラダ油(米ぬか油) 小松菜 キャベツ 醤油 茎わかめ ごぼう こんにゃく 人参 さつま揚げ サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酒 一味唐辛子 みかん(缶) パイン(缶 7ピット) ナタデココ きゅうり 塩 生揚げ えのきたけ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水

9月25日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 豚肉のトウバンジャン炒め 煮浸し 月見団子(みたらしあん) 油揚げのみそ汁	米飯 牛乳 きつねうどん ししゃもの磯辺揚げ ごま醤油あえ 月見団子(みたらしあん)	米飯 牛乳 豚肉のトウバンジャン炒め 煮浸し 月見団子(みたらしあん) 大豆の甘辛煮 油揚げのみそ汁	米飯 牛乳 ししゃもの磯辺揚げ ごま醤油あえ じゃがいものそぼろ煮 月見団子(みたらしあん) 大豆の甘辛煮 油揚げのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
豚もも肉(薄切り) キャベツ にら 人参 たけのこ(水煮缶) きくらげ 塩 こしょう 醤油 上白糖 酒 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) ごま油 でん粉	うどん(冷凍) 油揚げ 三温糖 醤油 みりん 水 なると巻き 長ねぎ しめじ わかめ(乾燥) だし昆布 削り節 醤油 みりん 塩 水 一味唐辛子	豚もも肉(薄切り) キャベツ にら 人参 たけのこ(水煮缶) きくらげ 塩 こしょう 醤油 上白糖 酒 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) ごま油 でん粉	●ししゃもの磯辺揚げ 揚げ油(米ぬか油)
小松菜 もやし しめじ 三温糖 醤油 酒	●ししゃもの磯辺揚げ 揚げ油(米ぬか油)	小松菜 もやし しめじ 三温糖 醤油 酒	小松菜 キャベツ ちくわ ごま(白・いり) ごま(白・すり) 醤油
●月見団子(みたらしあん)	小松菜 キャベツ ちくわ ごま(白・いり) ごま(白・すり) 醤油	●月見団子(みたらしあん)	●月見団子(みたらしあん)
油揚げ わかめ(乾燥) えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	●月見団子(みたらしあん)	大豆 ざらめ糖(中ざら) 醤油 水	大豆 ざらめ糖(中ざら) 醤油 水
		油揚げ わかめ(乾燥) えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	油揚げ わかめ(乾燥) えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水

9月28日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
牛乳 柳川風井 ごま和え りんごゼリー なめこ汁	米飯 牛乳 いかの竜田揚げ かぶの即席漬け 鶏肉とナッツの炒め物 りんごゼリー なめこ汁	麦ごはん 牛乳 柳川風井の具 ごま和え りんごゼリー 金時豆の甘煮 なめこ汁	米飯 牛乳 いかの竜田揚げ かぶの即席漬け 鶏肉とナッツの炒め物 りんごゼリー 金時豆の甘煮 なめこ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
牛乳 精白米 強化押し麦 強化米 豚もも肉(薄切り) 鶏卵 人参 ごぼう 玉ねぎ 塩 上白糖 醤油 酒 削り節 だし昆布 水 さやえんどう(冷凍) キャベツ 小松菜 人参 ごま(白・すり) 白練りごま 醤油 上白糖 ●りんごゼリー なめこ 長ねぎ みそ(甘) みそ(淡色・辛) 煮干し粉 水	精白米 強化米 牛乳 いか 酒 生姜 醤油 でん粉 揚げ油(米ぬか油) かぶ きゅうり きざみ昆布 塩 うす口しょうゆ 鶏もも肉(皮なし) ローストカシューナッツ ピーマン 人参 干椎茸 長ねぎ サラダ油(米ぬか油) みそ(淡色・辛) 醤油 酒 上白糖 ●りんごゼリー なめこ 長ねぎ みそ(甘) みそ(淡色・辛) 煮干し粉 水	精白米 強化米 強化押し麦 牛乳 豚もも肉(薄切り) 鶏卵 人参 ごぼう 玉ねぎ 塩 上白糖 醤油 酒 削り節 だし昆布 水 さやえんどう(冷凍) キャベツ 小松菜 人参 ごま(白・すり) 白練りごま 醤油 上白糖 ●りんごゼリー いんげん豆 三温糖 醤油 水 なめこ 長ねぎ みそ(甘) みそ(淡色・辛) 煮干し粉 水	精白米 強化米 牛乳 いか 酒 生姜 醤油 でん粉 揚げ油(米ぬか油) かぶ きゅうり きざみ昆布 塩 うす口しょうゆ 鶏もも肉(皮なし) ローストカシューナッツ ピーマン 人参 干椎茸 長ねぎ サラダ油(米ぬか油) みそ(淡色・辛) 醤油 酒 上白糖 ●りんごゼリー いんげん豆 三温糖 醤油 水 なめこ 長ねぎ みそ(甘) みそ(淡色・辛) 煮干し粉 水

9月29日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
アーモンドそばろごはん 牛乳 厚焼き卵 ほうれん草の浸し 切干大根の炒り煮 もずくスープ	米飯 牛乳 鶏肉と豆のチリソース さつま芋の甘辛煮 ちりめんじゃこの佃煮 もずくのスープ	アーモンドそばろごはん 牛乳 厚焼き卵 ほうれん草の浸し キャベツとしめじのソテー 切干大根の炒り煮 みかん缶 もずくのスープ	米飯 牛乳 鶏肉と豆のチリソース 風味漬け さつま芋の甘辛煮 ちりめんじゃこの佃煮 もずくのスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化押し麦 強化米 醤油 酒 塩 鶏挽肉 アーモンド(ダイス) 醤油 みりん 酒 上白糖 グリーンピース(冷凍)	精白米 強化米 牛乳 鶏もも肉(皮なし) 塩 酒 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 大豆 ピーマン たけのこ(水煮缶) 玉ねぎ にんにく 生姜 サラダ油(米ぬか油) トウバンジャン 三温糖 酒 トマトケチャップ ごま油 醤油 水	精白米 強化押し麦 強化米 醤油 酒 塩 鶏挽肉 アーモンド(ダイス) 醤油 みりん 酒 上白糖 グリーンピース(冷凍) 牛乳 ●厚焼き卵 ほうれん草 もやし 醤油 キャベツ しめじ ピーマン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 油揚げ 人参 干椎茸 切干大根 削り節 サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 水 みかん(缶) もずく・おきなわもず 豆腐 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水	精白米 強化米 牛乳 鶏もも肉(皮なし) 塩 酒 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 大豆 ピーマン たけのこ(水煮缶) 玉ねぎ にんにく 生姜 サラダ油(米ぬか油) トウバンジャン 三温糖 酒 トマトケチャップ ごま油 醤油 水 キャベツ きゅうり 生姜 醤油 塩 ごま(白・いり) さつま芋 上白糖 みりん 醤油 水 ごま(黒・いり) ちりめんじゃこ ざらめ糖(中ざら) 醤油 みりん 水 もずく・おきなわもず 豆腐 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水
●厚焼き卵		●厚焼き卵	
ほうれん草 もやし 醤油	さつま芋 上白糖 みりん 醤油 水 ごま(黒・いり)	ほうれん草 もやし 醤油	さつま芋 上白糖 みりん 醤油 水 ごま(黒・いり)
油揚げ 人参 干椎茸 切干大根 削り節 サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 水	ちりめんじゃこ ざらめ糖(中ざら) 醤油 みりん 水	油揚げ 人参 干椎茸 切干大根 削り節 サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 水	さつま芋 上白糖 みりん 醤油 水 ごま(黒・いり)
もずく・おきなわもず 豆腐 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水	もずく・おきなわもず 豆腐 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水	もずく・おきなわもず 豆腐 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水	ちりめんじゃこ ざらめ糖(中ざら) 醤油 みりん 水 もずく・おきなわもず 豆腐 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水

9月30日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
牛乳 ハッシュドビーフライス 大根とわかめのサラダ フルーツミックス	牛乳 麻婆丼 甘えびのから揚げ 青菜のソテー ぶどう	麦ごはん 牛乳 ソーセージと野菜のソテー 大根とわかめのサラダ フルーツミックス ポップビーンズ ハッシュドビーフ	麦ごはん 牛乳 甘えびのから揚げ 即席漬け ぶどう 青菜のソテー ピリ辛こんにゃく 麻婆丼の具
食品名	食品名	食品名	食品名
牛乳 精白米 強化米 強化押し麦 牛もも肉(薄切り) 玉ねぎ じゃが芋 人参 トマト水煮(缶 ホール) にんにく グリンピース(冷凍) バター ハヤシルウ トマトケチャップ 粉チーズ ウスターソース チャツネ 塩 こしょう 赤ワイン 水 大根 きゅうり わかめ(乾燥) サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう 醤油 黄桃(缶 ﾀｲｽ) みかん(缶) パイン(缶 ｱﾋﾞｯﾄ)	牛乳 精白米 強化押し麦 強化米 豚もも挽肉 豆腐 にら 長ねぎ 干椎茸 にんにく 生姜 サラダ油(米ぬか油) ごま油 酒 三温糖 みそ(淡色・辛) 醤油 トウバンジャン がらスープの素 でん粉 かき油 水 ●甘えびの空揚げ 揚げ油(米ぬか油) ちんげん菜 人参 しめじ ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 醤油 ぶどう	精白米 強化米 強化押し麦 牛乳 フランクフルト キャベツ 人参 さやいんげん(冷凍) ホールコーン(冷) 塩 こしょう がらスープの素 大根 きゅうり わかめ(乾燥) サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう 醤油 黄桃(缶 ﾀｲｽ) みかん(缶) パイン(缶 ｱﾋﾞｯﾄ) 大豆 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 塩 牛もも肉(薄切り) 玉ねぎ じゃが芋 人参 トマト水煮(缶 ホール) にんにく グリンピース(冷凍) バター ハヤシルウ トマトケチャップ 粉チーズ ウスターソース チャツネ 塩 こしょう 赤ワイン 水	精白米 強化米 強化押し麦 牛乳 ●甘えびの空揚げ 揚げ油(米ぬか油) キャベツ きゅうり 塩 醤油 ぶどう ちんげん菜 人参 しめじ ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 醤油 しらたき ごま油 三温糖 醤油 一味唐辛子 豚もも挽肉 豆腐 にら 長ねぎ 干椎茸 にんにく 生姜 サラダ油(米ぬか油) ごま油 酒 三温糖 みそ(淡色・辛) 醤油 トウバンジャン がらスープの素 でん粉 かき油 水