

8月27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 パンプキンエッグ 福神和え 杏仁風プリン	牛乳 中華丼 春巻 華風和え 杏仁風プリン	麦ごはん 牛乳 パンプキンエッグ 小松菜のソテー 福神和え 杏仁風プリン チキンカレー	麦ごはん 牛乳 春巻 小松菜のソテー 華風和え 杏仁風プリン 中華丼の具
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 鶏もも肉(皮なし) カレー粉 じゃがいも 7訂 追 人参 玉ねぎ グリーンピース(冷凍) トマト水煮(缶 ホール) バター にんにく 脱脂粉乳 チャツネ ●カレールウ 塩 水 ●パンプキンエッグ キャベツ 福神漬け 塩 ごま(白・いり) 杏仁風プリン	牛乳 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 かき油 がらスープの素 醤油 でん粉 水 ●春巻 揚げ油(米ぬか油) もやし 緑豆春雨 きゅうり 人参 醤油 酢 上白糖 ごま油 ごま(白・いり) 杏仁風プリン	精白米 強化米 強化押し麦 牛乳 ●パンプキンエッグ 小松菜 人参 しめじ ホールコーン(冷) ショルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう キャベツ 福神漬け 塩 ごま(白・いり) 杏仁風プリン 鶏もも肉(皮なし) カレー粉 じゃがいも 7訂 追 人参 玉ねぎ グリーンピース(冷凍) トマト水煮(缶 ホール) バター にんにく 脱脂粉乳 チャツネ ●カレールウ 塩 水	精白米 強化米 強化押し麦 牛乳 ●春巻 揚げ油(米ぬか油) 小松菜 人参 しめじ ホールコーン(冷) ショルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう もやし 緑豆春雨 きゅうり 人参 醤油 酢 上白糖 ごま油 ごま(白・いり) 杏仁風プリン 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 かき油 がらスープの素 醤油 でん粉 水

8月30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 さけの竜田揚げ ニラともやしのソテー 肉じゃが フルーツミックス わかめとえのきのみそ汁	米飯 牛乳 豚肉と厚揚げのみそ炒め 切干大根のナムル いんげん豆のサラダ わかめとえのきのみそ汁	米飯 牛乳 さけの竜田揚げ ニラともやしのソテー 肉じゃが フルーツミックス わかめとえのきのみそ汁	米飯 牛乳 豚肉と厚揚げのみそ炒め 切干大根のナムル いんげん豆のサラダ フルーツミックス わかめとえのきのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	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
鮭(切り身) 醤油 酒 生姜 でん粉 揚げ油(米ぬか油)	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	鮭(切り身) 醤油 酒 生姜 でん粉 揚げ油(米ぬか油)	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
もやし にら 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう		もやし にら 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	
豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ 人参 グリーンピース(冷凍) しらたき サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 塩 水	切干大根 醤油 小松菜 人参 醤油 上白糖 酢 ごま油 ごま(白・いり)	豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ 人参 グリーンピース(冷凍) しらたき サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 塩 水	切干大根 醤油 小松菜 人参 醤油 上白糖 酢 ごま油 ごま(白・いり)
パイン(缶 7ピット) 黄桃(缶 4アイス)	いんげん豆 レッドキドニー(缶) ホールコーン(冷) きゅうり 塩 こしょう サラダ油(米ぬか油) 酢 醤油	パイン(缶 7ピット) 黄桃(缶 4アイス)	いんげん豆 レッドキドニー(缶) ホールコーン(冷) きゅうり 塩 こしょう サラダ油(米ぬか油) 酢 醤油
わかめ(乾燥) 長ねぎ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	わかめ(乾燥) 長ねぎ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	わかめ(乾燥) 長ねぎ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	わかめ(乾燥) 長ねぎ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 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 豚肉とじゃが芋の揚げ煮 切干大根の炒め煮 プルーン(個) 豆腐のみそ汁	米飯 牛乳 いわしの梅煮 アーモンド和え 豚肉とごぼうの甘辛煮 プルーン 豆腐のみそ汁	米飯 牛乳 豚肉とじゃが芋の揚げ煮 塩もみ 切干大根の炒め煮 プルーン(個) 豆腐のみそ汁	米飯 牛乳 いわしの梅煮 塩もみ アーモンド和え 豚肉とごぼうの甘辛煮 プルーン 豆腐のみそ汁
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(角切り) 醤油 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 大豆 三温糖 醤油 水 じゃがいも 7訂 追 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	●いわしの梅煮 小松菜 もやし 人参 アーモンド(細切り) アーモンド粉 上白糖 醤油 豚もも肉(薄切り) ごぼう しらたき 三温糖 醤油 みりん 酒 水 一味唐辛子	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 じゃがいも 7訂 追 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	●いわしの梅煮 キャベツ きゅうり 人参 塩 小松菜 もやし 人参 アーモンド(細切り) アーモンド粉 上白糖 醤油 豚もも肉(薄切り) ごぼう しらたき 三温糖 醤油 みりん 酒 水 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) 三温糖 醤油 水	プルーン(種抜) 豆腐 えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	キャベツ きゅうり 人参 塩 油揚げ 人参 干椎茸 切干大根 削り節 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 水	プルーン(種抜) 豆腐 えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水
プルーン(種抜)			
豆腐 えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水		プルーン(種抜) 豆腐 えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 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
米飯 牛乳 白身魚フライ タルタルソース 青菜のソテー 生揚げとこんにゃくの含め煮 ミネストローネスープ	人参パン 牛乳 スパゲティミートソース フレンチサラダ	米飯 牛乳 白身魚フライ タルタルソース 青菜のソテー 生揚げとこんにゃくの含め煮 パイン缶 ミネストローネスープ	人参パン 牛乳 照焼きハンバーグ ペンネのソテー フレンチサラダ パイン缶 ミネストローネスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米 牛乳 ●白身魚フライ 揚げ油(米ぬか油) タルタルソースパック 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 生揚げ 人参 こんにゃく さやいんげん(冷凍) 削り節 三温糖 醤油 水 ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 セロリ じゃがいも 7訂 追 トマト水煮(缶 ホール) パセリ(乾燥) 白金時豆 オリーブ油 がらスープの素 塩 こしょう 水	人参パン 牛乳 スパゲティ(冷) 豚もも挽肉 ショルダーベーコン 人参 玉ねぎ 生姜 にんにく セロリ グリンピース(冷凍) トマトケチャップ トマトピューレ 上白糖 トマト水煮(缶 ホール) サラダ油(米ぬか油) 赤ワイン ハヤシルウ 粉チーズ 塩 こしょう 水 人参 キャベツ きゅうり サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢	精白米 強化米 牛乳 ●白身魚フライ 揚げ油(米ぬか油) タルタルソースパック 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 生揚げ 人参 こんにゃく さやいんげん(冷凍) 削り節 三温糖 醤油 水 パイン(缶 7ピット) ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 セロリ じゃがいも 7訂 追 トマト水煮(缶 ホール) パセリ(乾燥) 白金時豆 オリーブ油 がらスープの素 塩 こしょう 水	人参パン 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 マカロニ(ペンネ) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう パセリ 人参 キャベツ きゅうり サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢 パイン(缶 7ピット) ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 セロリ じゃがいも 7訂 追 トマト水煮(缶 ホール) パセリ(乾燥) 白金時豆 オリーブ油 がらスープの素 塩 こしょう 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 さばのみそ煮 アーモンドキャベツ ぶどう 高野豆腐の煮物 豚汁	米飯 牛乳 あじの南蛮漬け ごま和え ひじきの炒め煮 豚汁	米飯 牛乳 さばのみそ煮 アーモンドキャベツ 高野豆腐の煮物 きゅうりの甘辛 豚汁	米飯 牛乳 あじの南蛮漬け ひじきの炒め煮 ごま和え きゅうりの甘辛 豚汁
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) みそ(淡色・辛) 三温糖 みりん 生姜 水	鰯(フィレ) でん粉 揚げ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酒 酢 ごま油 長ねぎ 生姜 一味唐辛子	鯖(三枚卸・骨無し) みそ(淡色・辛) 三温糖 みりん 生姜 水	鰯(フィレ) でん粉 揚げ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酒 酢 ごま油 長ねぎ 生姜 一味唐辛子
キャベツ アーモンド(細切り) 塩 醤油		キャベツ アーモンド(細切り) 塩 醤油	
ぶどう	小松菜 もやし 人参 白練りごま ごま(白・すり) 上白糖 醤油	高野豆腐 ちくわ 人参 たけのこ(水煮缶) グリーンピース(冷凍) 干椎茸 三温糖 醤油 削り節 水	ひじき さつま揚げ 大豆 人参 ごぼう しらたき サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みりん 醤油
高野豆腐 ちくわ 人参 たけのこ(水煮缶) グリーンピース(冷凍) 干椎茸 三温糖 醤油 削り節 水	ひじき さつま揚げ 大豆 人参 ごぼう しらたき サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みりん 醤油	高野豆腐 ちくわ 人参 たけのこ(水煮缶) グリーンピース(冷凍) 干椎茸 三温糖 醤油 削り節 水	ひじき さつま揚げ 大豆 人参 ごぼう しらたき サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みりん 醤油
豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 人参 大根 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 人参 大根 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 人参 大根 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 人参 大根 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水
豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 人参 大根 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 人参 大根 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 人参 大根 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 人参 大根 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水

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 枝豆コロッケ 春雨サラダ 昆布と豚肉の炒り煮 カシューナッツ(個) ちんげん菜と豆腐のスープ	米飯 牛乳 オムレツのクリームソースかけ じゃが芋のソテー コールスロー カシューナッツ(個) ちんげん菜と豆腐のスープ	米飯 牛乳 枝豆コロッケ 春雨サラダ 昆布と豚肉の炒り煮 カシューナッツ(個) ちんげん菜と豆腐のスープ	米飯 牛乳 オムレツのクリームソースかけ コールスロー じゃが芋のソテー カシューナッツ(個) ちんげん菜と豆腐のスープ
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
●枝豆ミートコロッケ 揚げ油(米ぬか油)	●プレーンオムレツ ショルダーベーコン 鶏もも肉(皮なし) 人参 玉ねぎ グリーンピース(冷凍) バター ●ホワイトルウ 脱脂粉乳 塩 こしょう がらスープの素 粉チーズ 牛乳 水	●枝豆ミートコロッケ 揚げ油(米ぬか油)	●プレーンオムレツ ショルダーベーコン 鶏もも肉(皮なし) 人参 玉ねぎ グリーンピース(冷凍) バター ●ホワイトルウ 脱脂粉乳 塩 こしょう がらスープの素 粉チーズ 牛乳 水
緑豆春雨 きゅうり 人参 ホールコーン(冷) 醤油 上白糖 酢 ごま油 洋からし(粉)	じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ ショルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	緑豆春雨 きゅうり 人参 ホールコーン(冷) 醤油 上白糖 酢 ごま油 洋からし(粉)	キャベツ 人参 きゅうり サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢
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	キャベツ 人参 きゅうり サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢	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	じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ ショルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう
カシューナッツ(個)	カシューナッツ(個)	カシューナッツ(個)	カシューナッツ(個)
ちんげん菜 豆腐 人参 しめじ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水	ちんげん菜 豆腐 人参 しめじ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水	ちんげん菜 豆腐 人参 しめじ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水	ちんげん菜 豆腐 人参 しめじ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水

9月6日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
枝豆ごはん 牛乳 じゃが芋のきんぴら 車麩の煮物 風味漬け もずくのみそ汁	米飯 牛乳 鶏肉のピリ辛焼き アーモンド和え 五目豆 もずくのみそ汁	枝豆ごはん 牛乳 じゃが芋のきんぴら 風味漬け 車麩の煮物 チーズ もずくのみそ汁	米飯 牛乳 鶏肉のピリ辛焼き アーモンド和え 五目豆 チーズ もずくのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米 塩 酒 枝豆(冷凍 むき) 塩 牛乳 豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 揚げ油(米ぬか油) 塩 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 車麩 ちくわ 人参 さやえんどう(冷凍) 三温糖 醤油 みりん 煮干し粉 水 キャベツ きゅうり 生姜 醤油 塩 もずく・おきなわもず 豆腐 えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 水	精白米 強化米 牛乳 鶏もも肉(皮なし) 上白糖 醤油 みりん 酒 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) 小松菜 もやし 人参 アーモンド(細切り) アーモンド粉 上白糖 醤油 大豆 こんにゃく 人参 干椎茸 昆布 三温糖 醤油 水 もずく・おきなわもず 豆腐 えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 水	精白米 強化米 塩 酒 枝豆(冷凍 むき) 塩 牛乳 豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 揚げ油(米ぬか油) 塩 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 キャベツ きゅうり 生姜 醤油 塩 車麩 ちくわ 人参 さやえんどう(冷凍) 三温糖 醤油 みりん 煮干し粉 水 チーズ もずく・おきなわもず 豆腐 えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 水	精白米 強化米 牛乳 鶏もも肉(皮なし) 上白糖 醤油 みりん 酒 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) 小松菜 もやし 人参 アーモンド(細切り) アーモンド粉 上白糖 醤油 大豆 こんにゃく 人参 干椎茸 昆布 三温糖 醤油 水 チーズ もずく・おきなわもず 豆腐 えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 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 いかの竜田揚げ ごぼうの和風サラダ 大根のそぼろ煮 生揚げのみそ汁	米飯 牛乳 肉団子のうま煮 大豆の磯煮 桃缶 生揚げのみそ汁	米飯 牛乳 いかの竜田揚げ ごぼうの和風サラダ 大根のそぼろ煮 桃缶 生揚げのみそ汁	米飯 牛乳 肉団子のうま煮 きゅうりの甘辛 大豆の磯煮 桃缶 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
いか 酒 生姜 醤油 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	いか 酒 生姜 醤油 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
ごぼう 酢 醤油 もやし きゅうり 赤ピーマン ホールコーン(冷) ごま(白・いり) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢 醤油	ひじき さつま揚げ 大豆 人参 しらたき サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みりん 醤油 水 削り節 だし昆布	ごぼう 酢 醤油 もやし きゅうり 赤ピーマン ホールコーン(冷) ごま(白・いり) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢 醤油	きゅうり 塩 ひじき さつま揚げ 大豆 人参 しらたき サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みりん 醤油 水 削り節 だし昆布
大根 豚もも挽肉 人参 グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん でん粉 水	黄桃(缶 ﾀｲｽ)	大根 豚もも挽肉 人参 グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん でん粉 水	黄桃(缶 ﾀｲｽ)
じゃがいも 7訂 追 生揚げ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	じゃがいも 7訂 追 生揚げ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	黄桃(缶 ﾀｲｽ) じゃがいも 7訂 追 生揚げ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	黄桃(缶 ﾀｲｽ) じゃがいも 7訂 追 生揚げ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 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
わかめごはん 牛乳 ししゃものフライ 野菜きんぴら 大根と生揚げの含め煮 小松菜のみそ汁	米飯 牛乳 みそラーメン ポークシュウマイ いんげん豆の中華サラダ フルーツミックス	わかめごはん 牛乳 ししゃものフライ 野菜きんぴら 大根と生揚げの含め煮 フルーツミックス 小松菜のみそ汁	米飯 牛乳 肉野菜炒め ポークシュウマイ いんげん豆の中華サラダ フルーツミックス 小松菜のみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化押し麦 強化米 ●塩わかめ	精白米 強化米 牛乳	精白米 強化押し麦 強化米 ●塩わかめ	精白米 強化米 牛乳
牛乳	中華めん(冷凍) 豚もも肉(薄切り) もやし キャベツ にら 人参 わかめ(乾燥) メンマ 長ねぎ 生姜 にんにく ごま油 サラダ油(米ぬか油) トウバンジャン がらスープの素 醤油 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(八丁) 酒 水	牛乳 ししゃもフライ 揚げ油(米ぬか油)	豚もも肉(薄切り) 酒 醤油 三温糖 玉ねぎ キャベツ もやし 人参 しめじ ピーマン かき油 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう
ししゃもフライ 揚げ油(米ぬか油)	●ポークしゅうまい	●塩わかめ	●ポークしゅうまい
こんにゃく 人参 じゃがいも 7訂 追 さやいんげん(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 ごま(白・いり) 七味唐辛子	いんげん豆 レッドキドニー(缶) ホールコーン(冷) きゅうり 塩 こしょう ごま(白・いり) ごま油 サラダ油(米ぬか油) 酢 醤油	こんにゃく 人参 じゃがいも 7訂 追 さやいんげん(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 ごま(白・いり) 七味唐辛子	いんげん豆 レッドキドニー(缶) ホールコーン(冷) きゅうり 塩 こしょう ごま(白・いり) ごま油 サラダ油(米ぬか油) 酢 醤油
大根 人参 生揚げ 干椎茸 三温糖 醤油 水	●ポークしゅうまい	大根 人参 生揚げ 干椎茸 三温糖 醤油 水	●ポークしゅうまい
焼き麩 えのきたけ 小松菜 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	いんげん豆 レッドキドニー(缶) ホールコーン(冷) きゅうり 塩 こしょう ごま(白・いり) ごま油 サラダ油(米ぬか油) 酢 醤油 パイン(缶 7ピット) 黄桃(缶 4アイス)	焼き麩 えのきたけ 小松菜 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	パイン(缶 7ピット) 黄桃(缶 4アイス) 焼き麩 えのきたけ 小松菜 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水

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 麻婆丼 揚げ餃子 コーン入りひたし 乾燥小魚(個)	米飯 牛乳 鶏肉のマーマレード焼き グリーンサラダ じゃが芋とツナの煮物 乾燥小魚(個) 春雨スープ	麦ごはん 牛乳 揚げ餃子 もやしのソテー コーン入りひたし 乾燥小魚(個) 麻婆丼の具	米飯 牛乳 鶏肉のマーマレード焼き グリーンサラダ じゃが芋とツナの煮物 乾燥小魚(個) 春雨スープ
食品名	食品名	食品名	食品名
牛乳	精白米 強化米	精白米 強化米 強化押し麦	精白米 強化米
精白米 強化押し麦 強化米 豚もも挽肉 豆腐 大豆 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	牛乳 鶏もも肉(皮なし) 塩 こしょう 醤油 酒 サラダ油(米ぬか油) マーマレード(低糖) 醤油 酒 キャベツ 人参 枝豆(冷凍 むき) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢	牛乳 ●揚げぎょうざ 揚げ油(米ぬか油) もやし ピーマン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 小松菜 ホールコーン(冷) しめじ 醤油 ●乾燥小魚	牛乳 鶏もも肉(皮なし) 塩 こしょう 醤油 酒 サラダ油(米ぬか油) マーマレード(低糖) 醤油 酒 キャベツ 人参 枝豆(冷凍 むき) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢
●揚げぎょうざ 揚げ油(米ぬか油)	じゃがいも 7訂 追 まぐろ油漬 人参 上白糖 醤油 水	豚もも挽肉 豆腐 大豆 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	じゃがいも 7訂 追 まぐろ油漬 人参 上白糖 醤油 水
●乾燥小魚	●乾燥小魚 豚もも肉(薄切り) 緑豆春雨 人参 えのきたけ たけのこ(水煮缶) きくらげ がらスープの素 こしょう 醤油 塩 でん粉 水	●乾燥小魚	●乾燥小魚 豚もも肉(薄切り) 緑豆春雨 人参 えのきたけ たけのこ(水煮缶) きくらげ がらスープの素 こしょう 醤油 塩 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 チキンのチーズ焼き 小松菜のからしあえ じゃが芋のソテー 金時豆の甘煮 野菜汁	米飯 牛乳 あじフライ マカロニサラダ 切り昆布の煮付け 北海道牛乳プリン 野菜汁	米飯 牛乳 チキンのチーズ焼き 小松菜のからしあえ じゃが芋のソテー 金時豆の甘煮 野菜汁	米飯 牛乳 あじフライ マカロニサラダ 切り昆布の煮付け 北海道牛乳プリン 野菜汁
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
●チキンのオープン焼 サラダ油(米ぬか油)	●あじフライ 揚げ油(米ぬか油)	●チキンのオープン焼 サラダ油(米ぬか油)	●あじフライ 揚げ油(米ぬか油)
小松菜 もやし 人参 醤油 洋からし(粉)	マカロニ きゅうり 人参 キャベツ サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう	小松菜 もやし 人参 醤油 洋からし(粉)	マカロニ きゅうり 人参 キャベツ サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう
じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ ショルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	切り昆布 さつま揚げ 大豆 人参 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 煮干し粉 水	じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ ショルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	切り昆布 さつま揚げ 大豆 人参 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 煮干し粉 水
いんげん豆 三温糖 醤油 水	北海道牛乳プリン	いんげん豆 三温糖 醤油 水	北海道牛乳プリン
生揚げ 人参 ごぼう さやえんどう(冷凍) 長ねぎ 煮干し粉 酒 醤油 塩 水	生揚げ 人参 ごぼう さやえんどう(冷凍) 長ねぎ 煮干し粉 酒 醤油 塩 水	生揚げ 人参 ごぼう さやえんどう(冷凍) 長ねぎ 煮干し粉 酒 醤油 塩 水	生揚げ 人参 ごぼう さやえんどう(冷凍) 長ねぎ 煮干し粉 酒 醤油 塩 水

9月13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 豚肉のケチャップ炒め ペンのソテー ひじきサラダ パイン缶 きのこ汁	米飯 牛乳 さばのごま照焼き 小松菜の浸し じゃが芋と揚げ麩の甘辛煮 おやつ大豆(個) きのこ汁	米飯 牛乳 豚肉のケチャップ炒め ペンのソテー ひじきサラダ パイン缶 きのこ汁	米飯 牛乳 さばのごま照焼き 小松菜の浸し じゃが芋と揚げ麩の甘辛煮 おやつ大豆(個) 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) 塩 こしょう 玉ねぎ 人参 たけのこ(水煮缶) ピーマン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう トマトケチャップ ウスターソース	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 もやし 醤油	豚もも肉(薄切り) 塩 こしょう 玉ねぎ 人参 たけのこ(水煮缶) ピーマン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう トマトケチャップ ウスターソース	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 もやし 醤油
マカロニ(ペンネ) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう パセリ	じゃがいも 7訂 追 ●揚げ麩 人参 さやいんげん(冷凍) 三温糖 みりん 醤油 削り節 水 ●おやつ大豆	マカロニ(ペンネ) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう パセリ	じゃがいも 7訂 追 ●揚げ麩 人参 さやいんげん(冷凍) 三温糖 みりん 醤油 削り節 水 ●おやつ大豆
キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) ひじき サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 醤油 酢	なめこ しめじ えのきたけ 油揚げ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) ひじき サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 醤油 酢	なめこ しめじ えのきたけ 油揚げ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水
パイン(缶 7ピット)		パイン(缶 7ピット)	
なめこ しめじ えのきたけ 油揚げ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水		なめこ しめじ えのきたけ 油揚げ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	

9月14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 厚揚げのオイスターソース炒め さつま芋の甘辛煮 塩昆布和え 大根のみそ汁	米飯 牛乳 カレイのネギソース揚げ 華風和え カラフルビーンズ 大根のみそ汁	米飯 牛乳 厚揚げのオイスターソース炒め 塩昆布和え さつま芋の甘辛煮 プルーン 大根のみそ汁	米飯 牛乳 カレイのネギソース揚げ 華風和え カラフルビーンズ プルーン 大根のみそ汁
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
生揚げ 豚もも肉(薄切り) うずら卵(缶) きくらげ ちんげん菜 たけのこ(水煮缶) 人参 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 酒 醤油 塩 かき油 ごま油 水 でん粉	●カレイ竜田揚げ 揚げ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酢 みりん ごま油 長ねぎ 水 きゅうり もやし ホールコーン(冷) 醤油 酢 上白糖 ごま油	生揚げ 豚もも肉(薄切り) うずら卵(缶) きくらげ ちんげん菜 たけのこ(水煮缶) 人参 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 酒 醤油 塩 かき油 ごま油 水 でん粉	●カレイ竜田揚げ 揚げ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酢 みりん ごま油 長ねぎ 水 きゅうり もやし ホールコーン(冷) 醤油 酢 上白糖 ごま油
さつま芋 上白糖 みりん 醤油 水 ごま(黒・いり)	大豆 こんにゃく 上白糖 醤油 水	キャベツ きゅうり 塩昆布 塩	大豆 こんにゃく 上白糖 醤油 水
キャベツ きゅうり 塩昆布 塩	グリンピース(冷凍) 人参 ローストカシューナッツ みそ(淡色・辛) 上白糖	さつま芋 上白糖 みりん 醤油 水 ごま(黒・いり)	グリンピース(冷凍) 人参 ローストカシューナッツ みそ(淡色・辛) 上白糖
油揚げ 大根 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	上白糖 みりん ごま油 一味唐辛子 油揚げ 大根 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	プルーン(種抜) 油揚げ 大根 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	上白糖 みりん ごま油 一味唐辛子 プルーン(種抜) 油揚げ 大根 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 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
中華風混ぜごはん 牛乳 春巻 切干大根のナムル フルーツ杏仁 卵スープ	背割りコッペパン 牛乳 ボイルソーセージ ラタトゥイユ シャキシャキサラダ 卵スープ	中華風混ぜごはん 牛乳 春巻 切干大根のナムル フルーツ杏仁 塩もみ 卵スープ	背割りコッペパン 牛乳 ボイルソーセージ シャキシャキサラダ ラタトゥイユ 塩もみ 卵スープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米 強化押し麦 醤油 酒 豚もも肉(薄切り) 醤油 酒 生姜 グリーンピース(冷凍) 干椎茸 人参 上白糖 塩 醤油 ごま油 牛乳 ●春巻 揚げ油(米ぬか油) 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) 杏仁豆腐 みかん(缶) パイン(缶 飛ット) 鶏卵 えのきたけ ほうれん草 豆腐 きくらげ がらスープの素 塩 こしょう 醤油 でん粉 水	コッペパン 牛乳 鉄強化フランクフルト なす トマト水煮(缶 ホール) 玉ねぎ 人参 ピーマン 黄ピーマン セロリ にんにく オリーブ油 塩 こしょう パセリ 粉チーズ じゃがいも 7訂 追 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 鶏卵 えのきたけ ほうれん草 豆腐 きくらげ がらスープの素 塩 こしょう 醤油 でん粉 水	精白米 強化米 強化押し麦 醤油 酒 豚もも肉(薄切り) 醤油 酒 生姜 グリーンピース(冷凍) 干椎茸 人参 上白糖 塩 醤油 ごま油 牛乳 ●春巻 揚げ油(米ぬか油) 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) 杏仁豆腐 みかん(缶) パイン(缶 飛ット) キャベツ 人参 塩 鶏卵 えのきたけ ほうれん草 豆腐 きくらげ がらスープの素 塩 こしょう 醤油 でん粉 水	コッペパン 牛乳 鉄強化フランクフルト じゃがいも 7訂 追 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 なす トマト水煮(缶 ホール) 玉ねぎ 人参 ピーマン 黄ピーマン セロリ にんにく オリーブ油 塩 こしょう パセリ 粉チーズ キャベツ 人参 塩 鶏卵 えのきたけ ほうれん草 豆腐 きくらげ がらスープの素 塩 こしょう 醤油 でん粉 水

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 鉄腕カレーメンチカツ 青菜のソテー 生揚げとこんにゃくの含め煮 アーモンド(個) わかめスープ	牛乳 チンジャオロースー井 えびシュウマイ コーンサラダ アーモンド(個) わかめスープ	米飯 牛乳 鉄腕カレーメンチカツ 青菜のソテー 生揚げとこんにゃくの含め煮 アーモンド(個) わかめスープ	麦ごはん 牛乳 チンジャオロースー えびシュウマイ コーンサラダ アーモンド(個) わかめスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米 牛乳 レバー入りメンチカツ 揚げ油(米ぬか油) ちんげん菜 しめじ ショルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 醤油 生揚げ 人参 こんにゃく さやいんげん(冷凍) 削り節 三温糖 醤油 水 アーモンド(個) 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	牛乳 精白米 強化米 強化押し麦 豚もも肉(薄切り) にんにく 生姜 醤油 でん粉 ピーマン 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) サラダ油(米ぬか油) 酒 三温糖 醤油 かき油 ごま油 でん粉 水 ●えびシュウマイ 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 アーモンド(個) 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	精白米 強化米 牛乳 レバー入りメンチカツ 揚げ油(米ぬか油) ちんげん菜 しめじ ショルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 醤油 生揚げ 人参 こんにゃく さやいんげん(冷凍) 削り節 三温糖 醤油 水 アーモンド(個) 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	精白米 強化米 強化押し麦 牛乳 豚もも肉(薄切り) にんにく 生姜 醤油 でん粉 ピーマン 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) サラダ油(米ぬか油) 酒 三温糖 醤油 かき油 ごま油 でん粉 水 ●えびシュウマイ 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 アーモンド(個) 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17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 プレーンオムレツ もやしのサラダ	牛乳 牛豚丼 甘えびのから揚げ たくあんあえ 桃缶	麦ごはん 牛乳 プレーンオムレツ ソーセージときのこのソテー もやしのサラダ 桃缶 キーマカレー	麦ごはん 牛乳 甘えびのから揚げ たくあんあえ ソーセージときのこのソテー もやしのサラダ 桃缶 牛豚丼の具
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 豚もも挽肉 カレー粉 大豆 じゃがいも 7訂 追 にんにく 生姜 人参 玉ねぎ トマト水煮(缶 ホール) グリンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう チャツネ ●カレールウ 脱脂粉乳 水 ●プレーンオムレツ もやし きゅうり ホールコーン(冷) 人参 酢 塩 こしょう サラダ油(米ぬか油)	牛乳 精白米 強化押し麦 強化米 牛もも肉(薄切り) 豚もも肉(薄切り) 酒 サラダ油(米ぬか油) しらたき 人参 玉ねぎ グリンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 酒 上白糖 醤油 みりん 水 ●甘えびの空揚げ 揚げ油(米ぬか油) キャベツ 人参 たくあん ごま(白・いり) 塩 黄桃(缶 ダイス)	精白米 強化米 強化押し麦 牛乳 ●プレーンオムレツ 鉄強化ウインナー しめじ えのきたけ 小松菜 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう もやし きゅうり ホールコーン(冷) 人参 酢 塩 こしょう サラダ油(米ぬか油) 黄桃(缶 ダイス) 豚もも挽肉 カレー粉 大豆 じゃがいも 7訂 追 にんにく 生姜 人参 玉ねぎ トマト水煮(缶 ホール) グリンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう チャツネ ●カレールウ 脱脂粉乳 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 人参 たくあん ごま(白・いり) 塩 鉄強化ウインナー しめじ えのきたけ 小松菜 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう もやし きゅうり ホールコーン(冷) 人参 酢 塩 こしょう サラダ油(米ぬか油) 黄桃(缶 ダイス) 牛もも肉(薄切り) 豚もも肉(薄切り) 酒 サラダ油(米ぬか油) しらたき 人参 玉ねぎ グリンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 酒 上白糖 醤油 みりん 水

9月21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 春雨サラダ 五目豆 みたらし団子 生揚げのみそ汁	牛乳 いわしのかば焼き丼 大根のそぼろ煮 しめじと青菜のひたし みたらし団子 生揚げのみそ汁	米飯 牛乳 ホイコーロー 春雨サラダ 五目豆 みたらし団子 生揚げのみそ汁	麦ごはん 牛乳 いわしのかば焼き しめじと青菜のひたし 大根のそぼろ煮 みたらし団子 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	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 鰯	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	でん粉 揚げ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 酒 生姜 長ねぎ 大根 豚もも挽肉 人参 グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん でん粉 水	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	鰯 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 酒 水 生姜 長ねぎ 小松菜 しめじ 人参 三温糖 醤油 酒
緑豆春雨 きゅうり 人参 ホールコーン(冷) 醤油 上白糖 酢 ごま油 洋からし(粉)	小松菜 しめじ 三温糖 醤油 酒	緑豆春雨 きゅうり 人参 ホールコーン(冷) 醤油 酢 ごま油 洋からし(粉)	大根 豚もも挽肉 人参 グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん でん粉 水
大豆 こんにゃく 人参 干椎茸 昆布 三温糖 醤油 水	みたらし団子	大豆 こんにゃく 人参 干椎茸 昆布 三温糖 醤油 水	みたらし団子
みたらし団子	じゃがいも 7訂 追 生揚げ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	みたらし団子	じゃがいも 7訂 追 生揚げ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水
じゃがいも 7訂 追 生揚げ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水		じゃがいも 7訂 追 生揚げ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	

9月22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 ポパイサラダ じゃが芋とツナの煮物 もずくのスープ	米飯 牛乳 厚焼き卵 もやしのサラダ 鶏肉と大豆のくるみがらめ ヨーグルト もずくのスープ	米飯 牛乳 豚肉のバーベキューソース ポパイサラダ じゃが芋とツナの煮物 ヨーグルト もずくのスープ	米飯 牛乳 厚焼き卵 ポイル野菜 もやしのサラダ 鶏肉と大豆のくるみがらめ ヨーグルト もずくのスープ
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) 塩 こしょう にんにく パプリカ・粉 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	●厚焼き卵 もやし きゅうり ホールコーン(冷) 酢 醤油 塩 こしょう ごま油 鶏もも肉(皮なし) 生姜 醤油 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 大豆 でん粉 揚げ油(米ぬか油) さやいんげん(冷凍) 三温糖 醤油 くるみ 水	豚もも肉(薄切り) 塩 こしょう にんにく パプリカ・粉 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	●厚焼き卵 キャベツ 人参 塩 もやし きゅうり ホールコーン(冷) 酢 醤油 塩 こしょう ごま油 鶏もも肉(皮なし) 生姜 醤油 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 大豆 でん粉 揚げ油(米ぬか油) さやいんげん(冷凍) 三温糖 醤油 くるみ 水
ローズハム ほうれん草 キャベツ サラダ油(米ぬか油) 塩 醤油 酢 ごま(白・すり)	●ヨーグルト(ca強化)	ローズハム ほうれん草 キャベツ サラダ油(米ぬか油) 塩 醤油 酢 ごま(白・すり)	●ヨーグルト(ca強化)
じゃがいも 7訂 追 まぐろ油漬 人参 グリーンピース(冷凍) 上白糖 醤油 水	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	じゃがいも 7訂 追 まぐろ油漬 人参 グリーンピース(冷凍) 上白糖 醤油 水	●ヨーグルト(ca強化)
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		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	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
		●ヨーグルト(ca強化)	
		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	

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 さけのバターポン酢焼き ごま酢和え 生揚げの五目煮 パイン缶 玉ねぎとじゃが芋のみそ汁	米飯 牛乳 きつねうどん いわしのカリカリフライ コーン入りひたし	米飯 牛乳 さけのバターポン酢焼き ごま酢和え 生揚げの五目煮 パイン缶 玉ねぎとじゃが芋のみそ汁	米飯 牛乳 いわしのカリカリフライ コーン入りひたし 生揚げの五目煮 のりの佃煮 玉ねぎとじゃが芋のみそ汁
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
鮭(切り身) 塩 こしょう 小麦粉 バター 醤油 上白糖 酢 レモン汁 でん粉 水	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	鮭(切り身) 塩 こしょう 小麦粉 バター 醤油 上白糖 酢 レモン汁 でん粉 水	いわしのカリカリフライ 揚げ油(米ぬか油)
きゅうり もやし 白練りごま ごま(白・すり) 上白糖 酢 醤油	いわしのカリカリフライ 揚げ油(米ぬか油)	きゅうり もやし 白練りごま ごま(白・すり) 上白糖 酢 醤油	小松菜 キャベツ ホールコーン(冷) 醤油
生揚げ ちくわ 人参 たけのこ(水煮缶) グリーンピース(冷凍) 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 削り節 でん粉 水	小松菜 キャベツ ホールコーン(冷) 醤油	生揚げ ちくわ 人参 たけのこ(水煮缶) グリーンピース(冷凍) 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 削り節 でん粉 水	●のりの佃煮
パイン(缶 7カット)		パイン(缶 7カット)	
じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水		じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水

9月27日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
牛乳 ほたてのクリームソースライス スペイン風オムレツ わかめサラダ	米飯 牛乳 鶏肉の竜田揚げ 小松菜のソテー 大根サラダ 大豆の甘辛煮 豆腐のスープ	イエローライス 牛乳 小松菜のソテー わかめサラダ みかん缶 ほたてのクリームソース	米飯 牛乳 鶏肉の竜田揚げ 小松菜のソテー 大根サラダ 大豆の甘辛煮 豆腐のスープ
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 サラダ油(米ぬか油) カレー粉 塩 ショルダーベーコン ほたて あさり(水煮) 人参 玉ねぎ グリンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) ●ホワイトルウ 脱脂粉乳 塩 こしょう がらスープの素 粉チーズ 牛乳 水 ●スペイン風オムレツ キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) わかめ(乾燥) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢 醤油	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) 小松菜 もやし 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう ひじき 醤油 削り節 水 大根 人参 きゅうり サラダ油(米ぬか油) 塩 醤油 酢 こしょう 大豆 ざらめ糖(中ざら) 醤油 水 豆腐 ショルダーベーコン ほうれん草 人参 塩 こしょう がらスープの素 醤油 でん粉 水	精白米 強化押し麦 強化米 サラダ油(米ぬか油) カレー粉 塩 牛乳 ●スペイン風オムレツ 小松菜 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 ホールコーン(冷) わかめ(乾燥) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢 醤油 みかん(缶) ショルダーベーコン ほたて あさり(水煮) 人参 玉ねぎ グリンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) ●ホワイトルウ 脱脂粉乳 塩 こしょう がらスープの素 粉チーズ 牛乳 水	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) 小松菜 もやし 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう ひじき 醤油 削り節 水 大根 人参 きゅうり サラダ油(米ぬか油) 塩 醤油 酢 こしょう 大豆 ざらめ糖(中ざら) 醤油 水 豆腐 ショルダーベーコン ほうれん草 人参 塩 こしょう がらスープの素 醤油 でん粉 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
米飯 牛乳 甘辛肉団子 大根漬け フルーツミックス ビーフンソテー さつま芋のみそ汁	米飯 牛乳 さばのごま揚げ 煮浸し 昆布と豚肉の炒り煮 さつま芋のみそ汁	米飯 牛乳 甘辛肉団子 大根漬け ビーフンソテー フルーツミックス きゅうりの甘辛 さつま芋のみそ汁	米飯 牛乳 さばのごま揚げ 煮浸し 昆布と豚肉の炒り煮 きゅうりの甘辛 さつま芋のみそ汁
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
●肉団子 三温糖 醤油 酒 でん粉 水	鯖(三枚卸・骨無し) ごま(白・いり) 醤油 生姜 でん粉 水 揚げ油(米ぬか油)	●肉団子 三温糖 醤油 酒 でん粉 水	鯖(三枚卸・骨無し) ごま(白・いり) 醤油 生姜 でん粉 水 揚げ油(米ぬか油)
大根 ●塩わかめ ごま(白・いり) 塩	小松菜 もやし しめじ 三温糖 醤油 酒	大根 ●塩わかめ ごま(白・いり) 塩	小松菜 もやし しめじ 三温糖 醤油 酒
黄桃(缶 ダイス) みかん(缶) パイン(缶 7ピット)	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	ビーフン 豚もも肉(薄切り) キャベツ 干椎茸 ピーマン 人参 醤油 塩 こしょう サラダ油(米ぬか油)	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
ビーフン 豚もも肉(薄切り) キャベツ 干椎茸 ピーマン 人参 醤油 塩 こしょう サラダ油(米ぬか油)	豆腐 さつま芋 人参 長ねぎ 煮干し粉 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 水	黄桃(缶 ダイス) みかん(缶) パイン(缶 7ピット)	きゅうり 塩 豆腐 さつま芋 人参 長ねぎ 煮干し粉 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 水
豆腐 さつま芋 人参 長ねぎ 煮干し粉 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 水	豆腐 さつま芋 人参 長ねぎ 煮干し粉 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 水	きゅうり 塩	きゅうり 塩 豆腐 さつま芋 人参 長ねぎ 煮干し粉 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 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
米飯 牛乳 厚揚げの中華風炒め コーンシュウマイ 風味漬け	米飯 牛乳 ミートコロッケ 小松菜の煮浸し 鶏肉とナッツの炒め物 チーズ わかめとえのきのみそ汁	米飯 牛乳 厚揚げの中華風炒め コーンシュウマイ 風味漬け チーズ わかめとえのきのみそ汁	米飯 牛乳 ミートコロッケ 小松菜の煮浸し 鶏肉とナッツの炒め物 チーズ わかめとえのきのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	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
生揚げ 豚もも肉(薄切り) うずら卵(缶) 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 酒 がらスープの素 ごま油 塩 でん粉 水	●ミートコロッケ 揚げ油(米ぬか油) 小松菜 白菜 油揚げ 醤油 三温糖 水 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	生揚げ 豚もも肉(薄切り) うずら卵(缶) 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 酒 がらスープの素 ごま油 塩 でん粉 水	●ミートコロッケ 揚げ油(米ぬか油) 小松菜 白菜 油揚げ 醤油 三温糖 水 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
●コーンしゅうまい		●コーンしゅうまい	
キャベツ きゅうり 人参 生姜 醤油 塩	●チーズ(ca強化)	キャベツ きゅうり 人参 生姜 醤油 塩	●チーズ(ca強化)
●チーズ(ca強化)	わかめ(乾燥) 長ねぎ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	●チーズ(ca強化)	わかめ(乾燥) 長ねぎ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水
わかめ(乾燥) 長ねぎ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水		わかめ(乾燥) 長ねぎ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 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
アーモンドそぼろごはん 牛乳 千草焼き風 ごま和え くきわかめのきんぴら 桃缶 沢煮わん	米飯 牛乳 さけのチーズフライ もやしのカレードレッシング じゃが芋のそぼろ煮 沢煮わん	アーモンドそぼろごはん 牛乳 千草焼き風 ポイルもやし ごま和え くきわかめのきんぴら 桃缶 沢煮わん	米飯 牛乳 さけのチーズフライ もやしのカレードレッシング じゃが芋のそぼろ煮 桃缶 沢煮わん
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 ●鮭チーズフライ 揚げ油(米ぬか油) もやし きゅうり ロースハム カレー粉 こしょう サラダ油(米ぬか油) 酢 塩	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 ●豆腐の千草焼き風	精白米 強化米 牛乳 ●鮭チーズフライ 揚げ油(米ぬか油) もやし きゅうり ロースハム カレー粉 こしょう サラダ油(米ぬか油) 酢 塩
●豆腐の千草焼き風			
小松菜 キャベツ 白練りごま ごま(白・すり) 上白糖 醤油	じゃがいも 7訂 追 豚もも挽肉 人参 玉ねぎ グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん でん粉 水	もやし 醤油 小松菜 キャベツ 白練りごま ごま(白・すり) 上白糖 醤油	じゃがいも 7訂 追 豚もも挽肉 人参 玉ねぎ グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん でん粉 水
茎わかめ 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	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	茎わかめ 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 黄桃(缶 ダイス)	黄桃(缶 ダイス) 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
黄桃(缶 ダイス)			
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	