

日・曜	3日(火)				4日(水)				5日(木)				6日(金)				9日(月)				10日(火)				11日(水)				12日(木)				13日(金)			
献立名	コッペパン 牛乳 カレーシチュー(ツナ) 切干大根のサラダ チーズ				ごはん 牛乳 赤魚西京焼き ポテトサラダ ひじきと大豆の煮物				スタミナライス 牛乳 卵スープ 豆乳プリン				バターパン 牛乳 春巻き ゴーヤチャンプル 春雨スープ				チキンライス 牛乳 ミンチカツ 野菜スープ				味付パン 牛乳 白身魚フライ 肉団子と野菜のうま煮				ごはん 牛乳 ハンバーグきのこソース 小松菜のソテー 切干大根の煮物				ごはん 牛乳 いわしフライ いんげんのツナ和え じゃがいものそぼろ煮				米粉パン コーヒー牛乳 秋なすのミートスパゲティ じゃこサラダ			
材料名および使用量（g）	* 規格パン	1個	5		米	100	5		麦ごはん	100	5		* バターパン	1個	5		あつという米	70	5		* 味付パン	1個	5		米	100	5		米	100	5		* 米粉パン	1個	5	
	* 牛乳	1本	2		* 牛乳	1本	2		鶏ひき肉	30	1		* 牛乳	1本	2		アルファ化もち米	20	5		* 牛乳	1本	2		* 牛乳	1本	2		* 牛乳	1本	2		* 牛乳	1本	2	
	ツナ油漬	25	1		(冷)赤魚西京焼き	1切	1		豚ひき肉	20	1		* (冷)中華春巻	1個	1		水	115			* (冷)白身魚フライ	1個	1		(冷)ハンバーグ	1個	1		* (冷)いわしフライ	1尾	1		ミルメーク(コーヒー)	1袋	5	
	大豆(国産) ゆで	8	1		じゃがいも	50	5		高野豆腐 細切	3	1		油	2	6		鶏肉	22	1		* タルタルソース	1個	6		湯	0			油	3	6		* スパゲティ(ハーフ)	40	5	
	じゃがいも	50	5		にんじん	6	3		にんじん	10	3		豚肉	18	1		(冷)グリーンピース	4	4		油	3	6		しめじ	5	4		(冷)さやいんげん	35	3		豚ひき肉	26	1	
	たまねぎ	40	4		たまねぎ	10	4		(冷)むき枝豆	6	4		キャベツ	45	4		(冷)スイートコーン	15	4		(冷)ミートボール	28	1		えのきたけ	7	4		ツナ油漬	15	1		たまねぎ	30	4	
	油	0.5	6		* (冷)スクランブルエッグ	8	1		大豆(国産) ゆで	10	1		たけのこ水煮	10	4		たまねぎ	30	4		はくさい	50	4		たまねぎ	20	4		ごま(すりごま)	1	6		なす	30	4	
	にんじん	30	3		キャベツ	15	4		にんにく	0.5	4		にがうり	7	4		にんじん	15	3		たまねぎ	30	4		* しょうゆ(濃口)	2.5			マヨネーズ(卵不使用)	3	6		青ピーマン	5	3	
	* 粉チーズ	3	2		マヨネーズ(卵不使用)	12	6		さとう	3	5		にんじん	5	3		トマトケチャップ	15	3		にんじん	20	3		酒	1			* しょうゆ(うす口)	0.5			にんじん	10	3	
	* スキムミルク	4	2		塩	0.1			* しょうゆ(濃口)	5			ごま油	0.5	6		* チキンコンソメ	1.3			たけのこ水煮	8	4		さとう	0.5	5		だし	0.5	5		トマトケチャップ	20	3	
	* カレールウ(日糧)	6	5		こしょう	0.01			酒	1.3			* 中華スープの素	1			油	1	6		えのきたけ	10	4		でんぷん	0.2			でんぷん	0.5	5		ウスターソース	1.4		
	* カレールウ(ハウス)	6	5		豚肉	8	1		油	0.6	6		* (冷)スクランブルエッグ	10	1		* 牛乳	1本	2		* 中華スープの素	0.5			水	10			でんぷん	0.5	5		* 粉チーズ	4	2	
	ウスターソース	4			干しひじき	2	2		* 牛乳	1本	2		塩	0.1			* (冷)ミンチカツ	1個	1		* しょうゆ(うす口)	2			こまつな	30	3		にんじん	8	3		スープストック	2.1		
	切干大根	5	4		大豆(国産) ゆで	18	1		* (冷)きんし卵	8	1		でんぷん	0.5	5		油	4	6		でんぷん	2	5		油	0.3	6		こまつな	30	3		にんじん	10	3	
	にんじん	5	3		こんにゃく(突き)	10	5		(冷)カット豆腐	20	1		春雨	6	5		豚肉	10	1		水	0			にんじん	8	3		にんじん	8	3		(冷)グリーンピース	3	4	
	(冷)ブロッコリー	8	3		油あげ(薄あげ)	6	1		にんじん	10	3		鶏肉	10	1		キャベツ	30	4						油	0.3	6		オイスターソース	0.8						

※ 都合により献立が変更になることがあります。ご了承ください。

※ * : アレルギー(卵,乳,小麦を含む食材)

令和6年度 9 月 月 間 献 立 表

日・曜	17日(火)				18日(水)				19日(木)				20日(金)				24日(火)				27日(金)				30日(月)														
献立名	コッペパン 牛乳 クロッケ ゆで野菜のサラダ ミネストローネ 月見ゼリー				ごはん 牛乳 さばの照焼 ほうれん草のごまあえ みそにゆうめん				ごはん 牛乳 シューマイ こまつな中華あえ マーボーなす プチゼリー(アセロラ)				バターパン 牛乳 ウインナーとブロッコリーの炒め物 コーンクリームスープ				米粉パン 牛乳 揚げギョーザ ラーメン				揚げパン 牛乳 ほうれん草オムレツ ジャーマンポテト マカロニスープ				きのこごはん 牛乳 チキンカツ 赤だし 味付小魚														
材料名および使用量 (g)	* 規格パン	1個	5		米	100	5		米	100	5		* バターパン	1個	5		* 米粉パン	1個	5		* 規格パン	1個	5		あつという米	70	5												
	* 牛乳	1本	2		* 牛乳	1本	2		* 牛乳	1本	2		* 牛乳	1本	2		* 牛乳	1本	2		油		3	6	アルファ化もち米	20	5												
	* (冷)クロッケ	1個	5		* (冷)さばの照焼き	1切	1		* (冷)肉シューマイ	2個	1		チキンフランクカット	35	1		* (冷)ギョーザ	4個	1		きなこ		7	1	水		130												
	油		4	6	(冷)ほうれん草	40	3		こまつな	40	3		(冷)ブロッコリー	25	3		油		3	6	さとう		3	5	鶏肉		20	1											
	トンカツソース	1袋			ごま(すりごま)	1.3	6		えのきたけ	10	4		たまねぎ	20	4		* (冷)中華めん	75	5		塩		0		エリンギ		7	4											
	キャベツ	25	4		* しょうゆ(うす口)	0.5			にんじん	8	3		油	0.5	6		豚肉	8	1		* 牛乳	1本	2		しめじ		8	4											
	(冷)スイートコーン	8	4		* そうめん(乾)	12	5		* しょうゆ(濃口)	2			* チキンコンソメ	0.5			はくさい	25	4		* (冷)ほうれん草オムレツ	1個	1		えのきたけ		7	4											
	にんじん	8	3		豚肉	10	1		酢	2			塩	少々			たまねぎ	15	4		じゃがいも	60	5		干しいたけ		1	4											
	(冷)チキンウインナー	10	1		油あげ(薄あげ)	8	1		さとう	2	5		こしょう	少々			にんじん	5	3		* ベーコン	5	1		ごぼう(さがき)		15	4											
	たまねぎ	20	4		たまねぎ	20	4		ごま(すりごま)	0.4	6		鶏肉	13	1		ねぎ	5	4		塩		0.5		にんじん		10	3											
	にんじん	10	3		にんじん	5	3		ごま油	0.7	6		じゃがいも	20	5		* ラーメンスープ(シャンタン)	5			こしょう		0.01		酒		2.5												
	にんにく	0.5	4		えのきたけ	10	4		だしの素	0.2			たまねぎ	30	4						油		0	6	* しょうゆ(うす口)		5												
	(冷)グリーンピース	3	4		ねぎ	4	4		豚ひき肉	37	1		にんじん	15	3						* マカロニ(乾)	9	5		だしの素		1												
	* マカロニ(乾)	4	5		みそ	12	1		なす	60	4		(冷)スイートコーン	5	4						豚肉	15	1		* 牛乳	1本	2												
	大豆(国産) ゆで	10	1		だしパック	2			にんじん	10	3		クリームコーン(缶)	25	4						にんじん	10	3		* (冷)チキンカツ	1個	1												
	トマト水煮(缶)	15	3						たけのこ水煮	8	4		* 牛乳	15	2						たまねぎ	30	4		油		3	6											
	スープストック	2							たまねぎ	30	4		* スキムミルク	5	2						キャベツ	20	4		トマトケチャップ		4	3											
	塩	0							しょうが	0.5	4		* クリームシチューの素	8	5						* チキンコンソメ	4			ソース(中濃)		4												
	こしょう	0							トウバンジャン	0.1	4		油	0.5	6						塩	0			さとう		1.5	5											
	油	1	6						にんにく	0.1	4		こしょう	0							こしょう	0			豚肉		15	1											
	(冷)月見ゼリー	1個	5						ねぎ	3	4														(冷)カット豆腐		25	1											
									* 中華スープの素	0.6															はくさい		15	4											
									* しょうゆ(濃口)	2															こまつな		15	3											
									赤みそ	4	1														油あげ(薄あげ)		12	1											
									さとう	1.5	5														カットわかめ		0.6	2											
									ごま油	0.5	6														しめじ		5	4											
									酢	0.1															赤みそ		5	1											
									でんぷん	0.3	5														みそ		4	1											
									水	10															だしパック		2												
									油	0.5	6														味付小魚	1個	2												
								プチゼリー(アセロラ)	1個	5																													