

R 7 9月給食献立表

	3日(水)	4日(木)	5日(金)	8日(月)	9日(火)	10日(水)
献立名	春雨スープ 豆腐チャンプルー オレンジ	かぼちやのみそ汁 焼きハンバーグ どうぶつえんゼリー	タコライス風 野菜スープ バナナ	ごぼう汁 里芋とひじきの煮物 ぱりんこ	中華スープ 小松菜中華炒め パイン缶	炊き込みご飯 なめこ汁 チキンカツ クッピーラムネ
備考	はし携行 スプーン携行	はし携行	はし携行 スプーン携行	はし携行	はし携行	はし携行
商品名	精白米 はるさめ たまねぎ・にんじん はくさい・しめじ とり肉 わかめ しょうゆ・塩 削り節(だし) とうふ ぶた肉 もやし にら・にんじん たまねぎ しょうが ごま油 しょうゆ・塩 削り節(だし) オレンジ	★精白米 ★かぼちや・ねぎ ◇たまねぎ・にんじん ◇うすあげ ☆みそ ☆削り節・煮干し(だし) ☆焼きハンバーグ 牛肉・豚肉・鶏肉 たまねぎ 小麦粉・パン粉 大豆タンパク 醤油・塩・砂糖 アレルギー品目 【小麦・乳・大豆】 ★ケチャップ・みりん ウスターーソース・しょうゆ レタス ミニトマト どうぶつえんゼリー	★精白米 合挽きミンチ ◇たまねぎ ☆レタス ☆しょうが・にんにく ケチャップ ウスターーソース 油 きやべつ たまねぎ ムキえび にんじん しめじ・コーン 塩 しょうゆ 削り節(だし) レタス ミニトマト バナナ	★精白米 ☆ぶた肉・うすあげ ◇トマト水煮缶(カット) ◇だいこん・にんじん ◇板こんにゃく ◇板こんにゃく ◇ねぎ ◇しょうゆ・しお ◇削り節(だし) ◇きやべつ ◇たまねぎ ☆ひじき ◇とり肉 ◇うすあげ ◇にんじん ◇ぱりんこ	★精白米 ☆とうふ ◇ささがきごぼう ◇むきえび ◇だいこん・にんじん ◇にんじん ◇もやし・ねぎ ◇わかめ ◇削り節(だし) ◇こまつな ◇ぶた肉 ☆はるさめ ☆たまねぎ・にんじん ◇ごま油・ごま ◇砂糖・しょうゆ ◇ぱりんこ	★精白米 ☆とり肉・うすあげ ☆にんじん・ささがきごぼう ☆こんにゃく・干しいたけ ◇砂糖・しょうゆ・みりん ◇削り節(だし) ◇なめこ・わかめ・ねぎ ◇みそ ◇削り節(だし)・煮干し(だし) ◇チキンカツ ◇鶏肉・粉末卵白 ☆粉末植物性たんぱく 塩・パン粉・小麦粉 加工でん粉・油 アレルギー品目 【小麦・卵・乳・大豆】 レタス・ミニトマト クッピーラムネ
	カロリー 473 kcal 蛋白質 14.8 g	カロリー 470 kcal 蛋白質 14.8 g	カロリー 482 kcal 蛋白質 15.6 g	カロリー 472 kcal 蛋白質 15.6 g	カロリー 480 kcal 蛋白質 14.6 g	カロリー 482 kcal 蛋白質 15.8 g

☆印は赤色の食品〔血や肉のもととなる〕 ★印は黄色の食品〔熱や力のもとになる〕 ◇印は緑色の食品〔体の調子をととのえる〕

R 7 9月給食献立表

	11日(木)	12日(金)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)
献立名	豚肉照り焼き炒め おかか和え 豆腐のみそ汁 ハッピーターン	【パン食】 カレーコロッケドッグ ツイストパン (ミルククリームを練りこんだもの) 牛乳	おいなりご飯 とうがんスープ きゅうりとトマトのサラダ どうぶつえんゼリー	豆乳スープ スナップエンドウのソテー [☆] パイン缶	ホイコウロウ もやしスープ ぱりんこ	【パン食】 ワインナーコルネ ミニ山シュガー (山型パンシュガーのせ) 牛乳
備考	はし携行	*果物持参 果物のみ可	はし携行	はし携行 スプーン携行	はし携行	*果物持参 果物のみ可
品名	精白米 ぶた肉 たまねぎ・しめじ 砂糖・みりん しょうゆ・酒 片栗粉・油 きやべつ にんじん ちくわ 花かつお しょうゆ・みりん とうふ・うすあげ わかめ たまねぎ・にんじん ねぎ みそ 削り節(だし)・煮干し(だし) ハッピーターン	★【カレーコロッケドッグ】 小麦カレーコロッケ (ごまな うすあげ 黒ゴマ ソース ※一部に小麦・乳成分 牛肉・大豆・豚肉・ りんご・ゼラチンを含む ◇※製造工場ではごま・ くるみを使った製品あり ☆【ツイストパン】 小麦粉 卵 ミルククリーム 砂糖 食塩 マーガリン 乳化剤 乳 大豆 りんご ◇乳等を主要原料とする食品 ☆※製造工場では卵と くるみ、りんごを含む 製品があります	精白米 うすあげ 黒ゴマ 砂糖 しょうゆ・酢・塩 削り節・出し昆布 とうがん ぶた肉 にんじん おくら・コーン 干しいたけ しょうゆ・塩 片栗粉 削り節し(だし) きゅうり・トマト ツナ・わかめ 砂糖 酢・しょうゆ・みりん どうぶつえんゼリー	★精白米 とり肉 じやがいも たまねぎ にんじん ズッキーニ ◇しめじ・コーン ☆丸鶏がらスープの素 豆乳 ◇スナップエンドウ レンコン(スライス) ★ワインナー [☆] オリーブオイル 塩・しょうゆ ◇パイン缶	精白米 ぶた肉 ◇きやべつ ◇たまねぎ ◇にんじん ◇にら ◇赤みそ・しょうゆ 砂糖 ☆みりん・酒 油 ◇とうふ ☆もやし にんじん ねぎ わかめ 削り節し(だし) ◇しょうゆ・塩 ぱりんこ	★【ワインナーコルネ】 小麦粉、ワインナ 砂糖、トマトケチャップ ◇発酵風味料、マーガリン ◇ミックス粉、パン酵母 ◇食塩、調味酢 ※一部に小麦、乳成分、大豆 鶏肉、豚肉を含む ※工場では卵・くるみを 含む製品を製造しています ★【ミニ山シュガー】 小麦粉 砂糖 卵 マーガリン ファットスプレッド パン酵母 食塩 乳化剤 乳 ※一部に小麦・卵・乳成分 大豆を含む ※工場では卵・くるみを 含む製品を製造しています
	カロリー 470 kcal		カロリー 473 kcal	カロリー 475 kcal	カロリー 479 kcal	
	蛋白質 14.5 g		蛋白質 14.0 g	蛋白質 14.8 g	蛋白質 14.9 g	

☆印は赤色の食品〔血や肉のもととなる〕 ★印は黄色の食品〔熱や力のもとになる〕 ◇印は緑色の食品〔体の調子をととのえる〕

R 7 9月給食献立表

	22日(月)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	29日(月)	30日(火)
献立名	八宝菜 揚げシューまい オレンジ	まいたけのみそ汁 なすの煮物 ぱりんこ(のり塩)	手巻きキンパ わかめスープ バナナ	夏野菜のカレーライス フルーツポンチ	けんちん汁 小松菜の煮浸し 三幸揚げせん(しお味)	お誕生献立 ツナと塩昆布のまぜご飯 オニオンスープ ミートコロッケ 梨
備考	はし携行	はし携行	はし携行	はし携行 スプーン携行	はし携行	はし携行
精白米	★精白米	★精白米 ぎゅう肉 ◇ほうれんそう	★精白米 とり肉 ◇じゃがいも	★精白米 とり肉 ◇うすあげ	★精白米 とり肉 ◇だいこん	★精白米 ツナ ◇にんじん
商 ぶた肉 えび・いか はくさい・たまねぎ にんじん・たけのこ水煮 もやし・生しいたけ にんにく・しょうが 片栗粉・塩・しょうゆ ごま油 鶏がらスープの素	☆まいたけ ☆とうふ ◇たまねぎ・にんじん ◇わかめ ねぎ ◇焼きのり しょうゆ・塩 削り節(だし) ★煮干し(だし)	☆にんじん ◇たくわん ☆にんにく ◇かぼちゃ ☆グリンピース にんにく カレールウ(バーモント) ★ウスターソース 油	☆にんじん ◇たまねぎ ◇かぼちゃ ◇さといも ◇ねぎ ◇板こんにゃく ★しょうゆ 削り節(だし)	☆うすあげ ◇たまねぎ ◇にんじん ◇さといも ◇ねぎ ◇しいたけ ◇板こんにゃく ★しょうゆ 削り節(だし)	☆うすあげ ◇だいこん ◇にんじん ◇さといも ◇ねぎ ◇たまねぎ ◇むきえび ◇にんじん・コーン ★しょうゆ 削り節(だし)・しょうゆ・塩	☆にんじん ◇塩こんぶ ◇砂糖 ◇しょうゆ・みりん ◇たまねぎ ◇むきえび ◇にんじん・コーン ★たまねぎ ◇じやがいも ◇たまねぎ ★小麦粉・パン粉 ◇にんじん・しめじ ◇ぶた肉 ◇にんじん・しめじ ◇砂糖・しょうゆ・みりん ★三幸揚げせん(しお味)
品	なす ぶた肉 にんじん・いんげん あつあげ にんじん 砂糖 ★ねぎ しょうゆ みりん ◇削り節(だし) ◇バナナ ぱりんこ(のり塩)	◇わかめ ☆もやし ◇たまねぎ ☆にんじん ★ねぎ ◇削り節(だし) ◇バナナ	☆パイント缶 ◇みかん缶 ◇もも缶 ◇バナナ ◇レモン 上白糖 ◇かん天ゼリー 【棒かんてん みず】	◇みかん缶 ◇もも缶 ◇バナナ ◇レモン 上白糖 ◇かん天ゼリー 【棒かんてん みず】	◇こまつな ◇ぶた肉 ◇にんじん・しめじ ◇削り節(だし) ★砂糖・しょうゆ・みりん ★三幸揚げせん(しお味)	ミートコロッケ ★じやがいも ◇たまねぎ ★小麦粉・パン粉 ◇にんじん・しめじ ◇ぶた肉 ◇にんじん・しめじ ◇砂糖・塩・揚油 アレルギー品目 【小麦・乳・大豆】 ミニトマト・レタス 梨
名	△	△	△	△	△	△
		カロリー 472 kcal	カロリー 472 kcal	カロリー 482 kcal	カロリー 480 kcal	カロリー 473 kcal
	蛋白質 15.5 g	蛋白質 15.6 g	蛋白質 14.8 g	蛋白質 14.8 g	蛋白質 14.6 g	蛋白質 15.5 g

☆印は赤色の食品 [血や肉のもととなる] ★印は黄色の食品 [熱や力のもととなる] ◇印は緑色の食品 [体の調子をととのえる]