

R 8 1 月 給 食 献 立 表

	7日（水）	8日（木）	9日（金）	13日（火）	14日（水）	15日（木）
献立名	赤飯 雑煮 煮しめ 動物園ゼリー	豆腐のみそ汁 豚肉しぐれ煮 三幸の揚げせん（塩味）	ミートライス 野菜スープ バナナ	【パン食】 ・ウインナーコルネ ・ツイストパン （ミルククリーム入り） 牛乳	ほうれん草スープ 和風ハンバーグ どうぶつえんぜりー	温野菜のシチュー 白菜のおかか和え みかん
備考	は し 携 行	は し 携 行	は し 携 行 スプーン携行	※果物持参 果物のみ可	は し 携 行	は し 携 行 スプーン携行
商	精白米・もち米 あずき しお	★精白米 ★とうふ・うすあげ わかめ	★精白米 合挽きミンチ ☆たまねぎ ☆トマト缶(カット)	★【ウインナーコルネ】 ☆小麦粉、ウインナー ◇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	精白米 ほうれんそう・はくさい にんじん・コーン・しめじ とり肉 しょうゆ・塩 削り節（だし） 和風ハンバーグ	★精白米 ◇とり肉 ◇じゃがいも ☆たまねぎ ◇にんじん ☆しめじ ◇ブロッコリー ◇コーン ☆シチューミックス豆乳
品	だいこん・にんじん さといも とうふ うすあげ ねぎ 白みそ・みそ 削り節・煮干し（だし）	◇たまねぎ・にんじん ★ねぎ ☆みそ ☆削り節（だし） ◇煮干し（だし） ☆ぶた肉 にんじん	◇しょうが ◇にんにく ☆ケチャップ ウスターソース 油・砂糖 しょうゆ	◇【ツイストパン】 ☆小麦粉 卵 ◇ミルククリーム ◇砂糖 食塩 マールグリン 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	[牛肉・豚肉・鶏肉 大豆たん白・玉葱 パン粉・小麦粉 醤油・塩・砂糖 アレルギー品目] 【小麦・乳・大豆】 たまねぎ しょうゆ 砂糖 酢 みりん かたくり粉 レタス・ミニトマト どうぶつえんぜりー	☆シチューミックス豆乳 はくさい いんげん にんじん ◇花かつお しょうゆ みりん ★みかん
名	どうぶつえんぜりー	三幸の揚げせん（塩味）	バナナ			
	カロリー ４７５ kcal 蛋白質 １５．２ g	カロリー ４７８ kcal 蛋白質 １４．５ g	カロリー ４８０ kcal 蛋白質 １５．６ g		カロリー ４８８ kcal 蛋白質 １４．９ g	カロリー ４８８ kcal 蛋白質 １５．２ 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 8 1 月 給 食 献 立 表

	16日(金)	19日(月)	20日(火)	21日(水)	22日(木)	23日(金)
献立名	ポークビーンズ 切干大根ナムル ハッピーターン	けんちん汁 小松菜ごま味噌白和え ぱりんこ	生姜入り味噌汁 ひじき煮 パイン缶	わかめご飯 中華スープ から揚げ クッピーラムネ	チャプチェ風炒め わかめスープ バナナ	ハヤシライス 海藻サラダ ぱりんこ(のりしお)
備考	はし携行 スプーン携行	はし携行	はし携行	はし携行	はし携行	はし携行 スプーン携行
商	精白米	★精白米	★精白米	★精白米	★精白米	★精白米
品	ぶた肉	☆とり肉	☆ぶた肉	☆わかめご飯の素 (アレルギー品目 ごま)	ぶた肉	☆ぎゅう肉
	じゃがいも	★うすあげ	☆はくさい・しめじ	◇(アレルギー品目 小麦)	はるさめ	☆たまねぎ
	にんじん	◇だいこん	◇たまねぎ・にんじん	◇ぶた肉	☆たまねぎ・にんじん	◇にんじん
	たまねぎ	◇にんじん	◇うすあげ	☆たまねぎ・にんじん	◇にら・しいたけ	◇マッシュルーム
	だいず水煮	☆さといも	★しょうが・ねぎ	◇にら・もやし・白ねぎ	◇ごま	◇グリーンピース
	ケチャップ	ねぎ	◇みそ	☆にんにく・しょうが	◇砂糖	◇にんにく
	ウスターソース	生しいたけ	◇削り節(だし)	しょうゆ・塩	しょうゆ	ハヤシルウ
	塩・油	板こんにゃく	◇煮干し(だし)	削り節(だし)	ごま油	★トマトピューレ
	切干だいこん	しょうゆ・しお				★ウスターソース
	きゅうり	削り節(だし)	ひじき	◇から揚げ	わかめ	☆油
	にんじん	◇こまつな	とり肉	☆鶏肉・液卵	☆とうふ	☆海藻ミックス
	ちりめんじゃこ	◇ささみ	◇うすあげ	☆にんにく・しょうが	にんじん・ねぎ	◇ブロッコリー
	しょうゆ	☆とうふ	☆にんじん	◇醤油・砂糖・塩・酒	しょうゆ	☆ささみ
	酢・砂糖	にんじん	☆だいず水煮	☆でん粉・上新粉・揚げ油	塩	◇にんじん
	ハッピーターン	みそ	◇板こんにゃく	◇アレルギー品目	削り節(だし)	酢・砂糖・醤油
名		砂糖・ごま油・ごま	☆削り節し(だし)	【小麦・卵・大豆】	◇バナナ	ごま油
		しょうゆ・しお	★砂糖・しょうゆ・みりん	レタス・ミニトマト		ぱりんこ(のりしお)
		ぱりんこ	パイン缶	クッピーラムネ		
	カロリー 478 kcal	カロリー 478 kcal	カロリー 478 kcal	カロリー 472 kcal	カロリー 479 kcal	カロリー 480 kcal
	蛋白質 14.5 g	蛋白質 14.5 g	蛋白質 14.4 g	蛋白質 14.8 g	蛋白質 14.1 g	蛋白質 15.6 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〕

R 8 1 月 給 食 献 立 表

	26日(月)	27日(火)	28日(水)	29日(木)	30日(金)	
献立名	鶏じゃが 中華サラダ 三幸の揚げせん(塩味)	豆腐の味噌汁 白菜と厚揚げの煮物 もも缶	【パン食】 ・焼きそばドッグ(卵なし) ・クロワッサン(ライト) 牛乳	芋煮 ブロッコリーおかか和え どうぶつえんゼリー	お誕生献立 ひじきご飯 なめこ汁 白身魚フライ みかん	
備考	はし携行	はし携行	※果物持参 果物のみ可	はし携行	はし携行	
商	精白米	★精白米	★【焼きそばドッグ】	精白米	★精白米	★
品	とり肉	☆とうふ	パンソース焼きそば	さといも	★とり肉・うすあげ	☆
	じゃがいも	★うすあげ	ソース	とり肉	★にんじん・ひじき	◇
	たまねぎ	◇たまねぎ	☆乳化剤	だいこん	☆板こんにゃく	◇
	にんじん	◇にんじん	◇小麦乳成分 ごま	にんじん	◇干しいたけ	◇
	グリーンピース	◇ねぎ	◇ゼラチン	生しいたけ	◇砂糖・しょうゆ・みりん	◇
	糸こんにゃく	◇わかめ	◇大豆 鶏肉 豚肉	あつあげ	◇削り節(だし)	☆
	しょうゆ・みりん	◇みそ	★もも りんご ゼラチン	板こんにゃく	◇なめこ・わかめ・ねぎ	◇
	砂糖・油	★削り節(だし)	☆※製造工場では	白ねぎ	◇みそ	☆
	削り節(だし)	煮干し	くるみを含む製品が	しょうゆ	◇削り節(だし)・煮干し(だし)	☆
			あります	砂糖	☆	
名	もやし	◇はくさい	◇【クロワッサン】	削り節(だし)	白身魚フライ	
	ツナ	☆あつあげ	☆小麦粉、マーガリン		ブルーホワイティング	
	わかめ	◇ぶた肉	☆卵、砂糖、パン酵母	ブロッコリー	◇小麦粉・パン粉・でん粉	
	にんじん	◇にんじん	◇食塩、大豆を含む	キャベツ	◇ショートニング・塩	
	はるさめ	★砂糖	★※一部に小麦、卵、	にんじん	◇乳化剤・揚げ油	
	しょうゆ	削り節(だし)	乳成分、大豆を含む	ちくわ	☆アレルギー品目	
	ごま油	★	※製造工場では	花かつお	☆【小麦・大豆】	
	酢・砂糖	もも缶	くるみを含む製品が	しょうゆ・みりん	☆ウスターソース	
			あります	どうぶつえんゼリー	レタス・ミニトマト	◇
	三幸の揚げせん(塩味)				みかん	◇
	カロリー 475 kcal	カロリー 478 kcal		カロリー 482 kcal	カロリー 478 kcal	
	蛋白質 14.8 g	蛋白質 14.4 g		蛋白質 15.0 g	蛋白質 15.0 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〕