

H30 9月の給食献立表

食器を大切にしましょう！

月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	土
10	11・25	12・26	13・27	14・28	1・15・29	3	4・18	5・19	6・20	7・21	8・22
・芋御飯 ・ひじき煮 ・クリームシチュー	・ごはん ・サーモンフライ ・ほうれん草の和え物 ・味噌汁	・ごはん ・ポークカレー ・キャベツの甘酢和え	・ごはん ・豆腐の野菜餡かけ ・小松菜の和え物 ・味噌汁	・五目おこわ ・もやしのいそべ和え ・味噌汁	・ミートスパゲティー ・切干大根煮 ・コーンスープ	・ごはん ・豚肉と春雨の中華炒め ・ブロッコリーの雑魚和え ・味噌汁	・ごはん ・豆腐の炒り煮 ・さつま芋の天ぷら ・澄まし汁	・ごはん ・秋刀魚の生姜煮 ・小松菜の鰹和え ・澄まし汁	・ごはん ・れんこんハンバーグ ・きゅうりの甘酢和え ・味噌汁	・ごはん ・南瓜のそぼろ餡掛 ・マカロニサラダ ・澄まし汁	・しつぽくうどん ・おから煮 ・りんご
七分つき米 さつま芋・塩 ひじき・人参 油揚げ・出汁 濃口醤油 砂糖 油・鶏肉 人参・玉葱 じゃが芋 グリーンピース 洋風出汁 小麦粉・豆乳	七分つき米 サーモン 小麦粉・油 パン粉・玉葱 豆乳・塩・酢 ほうれん草 人参・しめじ 濃口醤油 出汁・味噌 大根・わかめ	七分つき米 油・豚肉 玉葱・人参 じゃが芋 グリーンピース ソルベフルー トンカツソース 南瓜 キャベツ 人参・わかめ きゅうり・酢 砂糖 濃口醤油	七分つき米 豆腐・片栗粉 人参・玉葱 三度豆・油 出汁・味醂 薄口醤油 小松菜・人参 ツナ 濃口醤油 出汁・味噌 南瓜 えのき茸	もち米・人参 鶏肉・牛蒡 しめじ・酒 塩・味醂 ひじき 濃口醤油 もやし・人参 ほうれん草 焼き海苔 濃口醤油 出汁・味噌 納豆・油揚げ 玉葱	油・豚ミンチ 玉葱 グリーンピース ケチャップ スパゲティー 切干大根 人参・油揚 出汁・砂糖 濃口醤油 クリームコーン 豆乳・パセリ 洋風出汁	七分つき米 油・豚肉 人参・しめじ 春雨・ニラ 濃口醤油 ブロッコリー 縮緬雑魚 濃口醤油 出汁・味噌 白菜 えのき茸	七分つき米 油・鶏ミンチ 人参・ひじき 絹さや・玉葱 木綿豆腐 濃口醤油 砂糖・片栗粉 さつま芋 天ぷら粉 油 出汁・麩 もやし 薄口醤油 濃口醤油	七分つき米 秋刀魚・酒 土生姜・酢 濃口醤油 砂糖 小松菜・人参 鰹節 濃口醤油 出汁・豆腐 湯葉・三つ葉 薄口醤油 濃口醤油 出汁・味噌 厚揚げ えのき茸	七分つき米 鶏ミンチ 玉葱・蓮根 片栗粉・油 パン粉・酒 砂糖・味醂 濃口醤油 マカロニ 人参・豆乳 ほうれん草 酢・油・塩 出汁・しめじ 薄口醤油 濃口醤油 キャベツ	出汁 薄口醤油 うどん・鶏肉 葱・わかめ 油揚げ ほうれん草 おから・人参 豚ミンチ 出汁・砂糖 濃口醤油 りんご	
・米粉きな粉 ドーナツ 米粉・おから さとう・きな粉 BP・豆乳・油 ・煮干（幼児） ・牛乳	・バナナ ・ビスケット ・煮干（幼児） ・牛乳	・ピザトースト 食パン・チーズ じゃが芋 ツナ ケチャップ ・煮干（幼児） ・牛乳	・チヂミ キャベツ・葱 ニラ・小麦粉 濃口醤油 片栗粉 豚ミンチ ・煮干（幼児） ・牛乳	BP・砂糖・塩 豆乳・カレー粉 豚肉・キャベツ 葱・濃口醤油 砂糖・土生姜 洋風出汁 ・煮干（幼児） ・牛乳	・お煎餅 ・煮干（幼児） ・牛乳	・オレンジ カップケーキ 豆乳・小麦粉 BP・砂糖 油 マーマレード ・煮干（幼児） ・牛乳	・フルーツ ヨーグルト ヨーグルト 桃缶・砂糖 みかん缶 バナナ ・煮干（幼児） ・牛乳	・りんご ・ビスケット ・煮干（幼児） ・牛乳	・焼きいも ・お煎餅 ・煮干（幼児） ・牛乳	・たこ焼き 小麦粉・葱・油 キャベツ・出汁 ソース・蛸 青海苔・鰹 ・煮干（幼児） ・牛乳	・ビスケット ・煮干（幼児） ・牛乳