H29 9月の給食献立表

手をただしくあらいましょう!

月	火	水	木	金		土	月	火	水	木	金	土
11 • 25	12.26	13 • 27	14.28	1 • 29	15	2 • 16 • 30	4	5 • 19	6 • 20	7 • 21	8 • 22	9
・ごはん ・ひじき大豆 ・マカロニ サラダ ・味噌汁	・鶏そぼろ 御飯 ・さつま芋 の天ぷら ・澄まし汁	・ごはん ・ハヤシ ライス ・白菜の 煮浸し	・ だはん ・ 性と 南 瓜 の ・ キャベツ ・ の和え物 ・ 味噌汁	・炊込み 御飯 ・八宝菜 ・味噌汁	・巻き寿司 ・八宝菜 ・味噌汁	・焼うどん ・南瓜の 含め煮 ・澄まし汁	ごはん・肉豆腐・ほうれん草の雑魚和え・味噌汁	・ごはん ・干草焼 ・じゃが芋 の甘酢和え ・澄まし汁	・ごはん ・秋刀魚の 香り焼 ・小松菜の お浸し ・味噌汁	・カレー 炊込み御飯・大豆とひじき の掻き揚げ・澄まし汁	・ごはん ・筑前煮 ・ブロッコリー の鰹和え ・味噌汁	・ミート スパゲティー ・ほうれん草 の和え物 ・味噌汁
七分づき米	七分づき米	七分づき米	七分づき米	防災用	七分づき米	油·豚肉	七分づき米	七分づき米	七分づき米	七分づき米	七分づき米	油・豚ミンチ
油・鶏肉 人参・油揚 大豆 ひじき	油・鶏ミンチ 出汁・砂糖 濃口醤油 三度豆 人参	曲・豚肉 玉葱・人参 じゃが芋 グリンピース	鮭・南瓜 マカロニ 玉葱 しめじ	備蓄食材 (炊込み御飯) 油・豚肉 人参・白菜	海苔・外参 蒲鉾・卵 ツナ・豆乳 油・酢・塩 砂糖・胡瓜	人参 ピーマン うどん キャベツ ソース・鰹	油・豚肉 玉葱・人参 木綿豆腐 えのき茸	卵·三度豆	秋刀魚 油·柚子 濃口醤油	豚ミンチ 人参 ピーマン コーン 洋風出汁	油・鶏肉 蓮根・牛蒡 人参 三度豆	玉葱・人参 ピーマン スパゲティー ケチャップ
グリンピース 出汁・砂糖 濃口醤油	さつま芋	ハヤシルー 油・白菜 人参・油揚	洋風出汁 バター 小麦粉 牛乳・パン粉	玉葱 しめじ ピーマン	油・豚肉 人参・白菜 玉葱	青海苔	グリンピース 出汁・砂糖 濃口醤油 土生姜		小松菜 人参 油揚げ 濃口醤油	カレー粉 大豆・人参 玉葱・煮干し	出汁・砂糖 濃口醤油	ほうれん草 人参・油揚 濃口醤油
マカロニ 人参・豆乳 ほうれん草 油・酢・塩	出汁 小松菜 豆腐	スタ・油揚 えのき茸 出汁 濃口醤油	チーズ	片栗粉 濃口醤油 出汁 コーン	A しめじ ピーマン もやし 片栗粉	機 農口醤油 出汁 青梗菜	 ほうれん草 人参 縮緬雑魚	きゅうり ツナ	に対・味噌 大根 えのき茸	ひじき 天ぷら粉 油	人参・鰹節 濃口醤油	出汁・味噌 じゃが芋 わかめ
出汁•味噌南瓜	薄□醤油 濃□醤油		きゅうり 人参	油揚げ 出汁・味噌 さつま芋	濃口醤油 出汁 コーン	豆腐 薄口醤油 濃口醤油	濃口醤油 出汁・味噌	出汁・白菜 しめじ 薄口醤油		出汁・麩 薄口醤油 濃口醤油 ほうれん草	油揚げ玉葱	
わかめ	¬ #".	¬→"	出汁・味噌 素麺・わかめ		油揚げ 出汁・味噌 さつま芋		納豆・わかめ		+\+77, km +	주 네	・豚まん 小麦粉 イースト	+\ \$ 0.64
・ ラスク 食パン バター 砂糖	・ビスケット	・ アッフル パイ りんご レーズン 砂糖・小麦粉 油・塩		・ おはぎ 小豆 ごはん 砂糖・塩	· おはぎ 小豆 ごはん 砂糖・塩	トピスケット	・マーマレード ポテト さつま芋 油 オレンジマーマ レード	・フルーツ ゼリー りんごジュース みかん缶 桃缶・砂糖 寒天	お好み焼き豚ミンチキャベツ片栗粉・葱ソース・ 押青海苔・ 鰹	・架 ・ビスケット -	BP・豆乳 玉葱・しめじ 豚ミンチ 砂糖・塩 濃口醤油 土生姜・酒	・お煎餅
牛乳・煮干し(幼)	牛乳・煮干し(幼)	豆乳	牛乳・煮干し(幼)	牛乳・煮干し(幼)	牛乳・煮干し(幼)	牛乳・煮干し(幼)		• お煎餅	BP・出汁 4乳・煮干し(幼)	牛乳・煮干し(幼)	ユエダ / 油・片栗粉 #乳・煮干し (幼)	牛乳・煮干し(幼)