

2019 9月の給食献立表

感謝して食べましょう！



月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	土
2・30	3・17	4・18	5・19	6・20	7・21	9	10・24	11・25	12・26	13・27	14・28
・ごはん ・酢豚 ・三度豆の和え物 ・味噌汁	・五目ちゃんぽん風麺 ・茄子のお浸し	・ごはん ・秋刀魚の生姜煮 ・きゅうりの酢の物 ・味噌汁	・ごはん ・蓮根ハンバーグ ・ほうれん草の雑魚和え ・味噌汁	・芋ごはん ・切干大根煮 ・クリームシチュー	・ごはん ・豚肉の生姜焼き ・茄子の鯉和え ・味噌汁	・ごはん ・鶏の唐揚げ ・南瓜とツナの和え物 ・味噌汁	・ごはん ・豆腐の炒り煮 ・マカロニサラダ ・澄まし汁	・ごはん ・ポークカレー ・小松菜の煮浸し	・ごはん ・鯛のフライ ・蓮根のきんぴら ・澄まし汁	・五目稲荷寿司 ・ブロッコリーの和え物 ・味噌汁	・中華丼 ・けんちん汁 ・バナナ
七分づき米 油・豚肉・酢 人参・玉葱 ピーマン 砂糖・出汁 片栗粉 しめじ 三度豆・人参 えのき茸 濃い口醤油 出汁・味噌 豆腐・わかめ	豚肉・人参 もやし・葱 ピーマン・塩 煮干・鶏ガラ 青梗菜・昆布 生姜・コーン 乾麺・片栗粉 茄子・人参 きゅうり 濃い口醤油 出汁・味噌 納豆・玉葱	七分づき米 秋刀魚・酢 酒・砂糖 濃い口醤油 土生姜 きゅうり 人参・わかめ 砂糖・酢 濃い口醤油 出汁・味噌 納豆・玉葱	七分づき米 鶏ミンチ 玉葱・蓮根 片栗粉・油 パン粉・砂糖 濃い口醤油 味醂・酒 ほうれん草 人参 縮緬雑魚 濃い口醤油 出汁・味噌 南瓜・わかめ	七分づき米 さつま芋・塩 出汁・人参 切干大根 油揚げ・砂糖 濃い口醤油 バター・鶏肉 人参・玉葱 じゃが芋 グリンピース 小麦粉・牛乳 洋風出汁	七分づき米 油・豚肉 玉葱・人参 砂糖・味醂 酒・土生姜 濃い口醤油 茄子・人参 きゅうり 鯉節 濃い口醤油 出汁・味噌 じゃが芋 えのき茸	七分づき米 鶏肉・小麦粉 油 濃い口醤油 南瓜・人参 ツナ きゅうり 砂糖・酢 濃い口醤油 出汁・味噌 ニラ・しめじ	七分づき米 鶏ミンチ・油 木綿豆腐 人参・ひじき 絹さや・玉葱 砂糖・片栗粉 濃い口醤油 マカロニ・油 人参・酢・塩 ほうれん草 豆乳 出汁・湯葉 麩・薄口醤油 濃い口醤油	七分づき米 油・豚肉 玉葱・人参 じゃが芋 グリンピース ノンビーフrootンカツソース 南瓜 油・小松菜 人参・油揚げ 濃い口醤油 出汁	七分づき米 鯛・小麦粉 パン粉・油 ケチャップ 油・蓮根 人参・砂糖 ピーマン 出汁 濃い口醤油 出汁・春雨 えのき茸 薄口醤油 濃い口醤油	七分づき米 油揚げ・出汁 砂糖・牛蒡 人参・鶏肉 縮緬雑魚・酢 三度豆・塩 濃い口醤油 ブロッコリー 人参・もやし コーン 濃い口醤油 出汁・味噌 玉葱・麩	七分づき米 油・豚肉 人参・しめじ ピーマン 白菜・もやし 洋風出汁 片栗粉 濃い口醤油 出汁・味噌 人参・牛蒡 蓮根・油揚げ 木綿豆腐 葱 バナナ
・焼きおにぎり ごはん・砂糖 味醂 ・煮干(幼児) ・牛乳	・抹茶ケーキ 小麦粉・バター 豆腐・砂糖 抹茶・小豆 BP ・煮干(幼児) ・牛乳	・ヨーグルト ・お煎餅 ・煮干(幼児) ・牛乳	・さつま芋饅頭 小麦粉・重曹 砂糖・きな粉 さつま芋 片栗粉 ・煮干(幼児) ・牛乳	・チヂミ 小麦粉・油 豚ミンチ・玉葱 キャベツ 濃い口醤油 ・煮干(幼児) ・牛乳	・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳	・焼き芋 ・棒チーズ ・煮干(幼児) ・牛乳	・豚まん 小麦粉・豆乳 イースト・油 BP・玉葱 豚ミンチ・塩 砂糖・豆腐 濃い口醤油 土生姜・酒 しめじ・片栗粉	・フルーツゼリー リンゴジュース りんご・桃缶 みかん缶・寒天 砂糖 ・煮干(幼児) ・牛乳	・きな粉おはぎ ごはん・小豆 砂糖・塩 きなこ ・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・BP 青海苔・鯉 ・煮干(幼児) ・牛乳	・お煎餅 ・煮干(幼児) ・牛乳