

2021 9月の給食献立表



月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	土
13・27	14・28	1・15・29	2・16・30	3・17	4・18	6	7・21	8・22	9	10・24	11・25
・かやくうどん ・ブロッコリーのおかか和え	・ごはん ・秋刀魚の生姜煮 ・さつまいもサラダ ・みそ汁	・ごはん ・チキンカレー ・ひじき煮	・ごはん ・高野豆腐の煮物 ・南瓜の磯辺揚げ ・みそ汁	・じゃこチャーハン ・鶏の甘酢あんかけ ・わかめスープ	・ピザトースト ・野菜スープ ・バナナ	・ごはん ・豆腐の肉団子 ・ほうれん草の和え物 ・すまし汁	・カレービーフン ・南瓜のサラダ ・みそ汁	・炊き込みごはん ・ポテトサラダ ・みそ汁	・ごはん ・五目大豆 ・春雨の和え物 ・みそ汁	・ひじきごはん ・チキンのトマト煮 ・きゅうりのツナ和え	・ごはん ・豚肉とじゃが芋の炒め物 ・キャベツの酢の物 ・すまし汁
鶏肉・玉葱 人参・うどん 油揚げ・葱 出汁・砂糖 酢・酒・味醂 薄口醤油 濃口醤油 ブロッコリー 人参・鯉節 えのき茸 濃口醤油	七分づき米 秋刀魚・砂糖 土生姜・酒 酢・濃口醤油 さつまいも・人参 胡瓜・レーズン ノンエッグマヨネーズ 小松菜・豆腐 出汁・味噌	七分づき米 油・鶏肉 人参・玉葱 じゃが芋・南瓜 グリーンピース ノンビーフルウ トンカツソース ひじき・人参 油揚げ・砂糖 出汁・濃口醤油	七分づき米 油・鶏肉 玉葱・しめじ 高野豆腐・人参 グリーンピース 出汁・砂糖 濃口醤油 南瓜・米粉 油・青海苔 出汁・味噌 素麺	七分づき米 油・ピーマン 人参・コーン 縮緬雑魚 葱・鶏だし 濃口醤油 油・鶏肉 玉葱・人参 えのき茸 片栗粉・砂糖 出汁・酢 濃口醤油 ほうれん草 わかめ・鶏だし 薄口醤油	食パン・ツナ 玉葱・コーン ピーマン ケチャップ チーズ キャベツ・人参 コーン・もやし 洋風だし 薄口醤油 バナナ	七分づき米 油・豚ミンチ 木綿豆腐・塩 酒・土生姜 葱・小麦粉 砂糖・味醂 濃口醤油 ほうれん草 油揚げ・人参 濃口醤油 しめじ・麩 出汁 薄口醤油 濃口醤油	油・豚肉 玉葱・人参 グリーンピース カレー粉 ビーフン 鶏だし 濃口醤油 南瓜・おから 胡瓜・塩 レーズン・酢 油・砂糖 出汁・味噌 納豆	七分づき米 ツナ・しめじ 人参・牛蒡 油揚げ 縮緬雑魚 濃口醤油 薄口醤油 じゃが芋 人参・胡瓜 ノンエッグマヨネーズ 出汁・味噌 豆腐・ニラ	七分づき米 油・鶏肉 人参・大豆 蓮根・牛蒡 昆布・三度豆 出汁・砂糖 濃口醤油 手羽元・人参 じゃが芋 ピーマン ケチャップ 洋風だし 小麦粉 小松菜・出汁 油揚げ・味噌	七分づき米 ひじき・牛蒡 縮緬雑魚 油揚げ 薄口醤油 濃口醤油 手羽元・人参 じゃが芋 ピーマン ケチャップ 洋風だし 小麦粉 胡瓜・人参 ツナ ノンエッグマヨネーズ	七分づき米 油・豚肉 人参・牛蒡 ピーマン じゃが芋 味醂・出汁 濃口醤油 キャベツ・人参 胡瓜・コーン 砂糖・酢 濃口醤油 青梗菜 もやし・出汁 薄口醤油 濃口醤油
・のりしおポテト じゃが芋・油 青海苔・塩 ・煮干(幼児) ・牛乳	・ヨーグルト ・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳	・バナナ ・棒チーズ ・煮干(幼児) ・牛乳	・ホットケーキ 小麦粉・BP 豆乳・砂糖 シロップ ・煮干(幼児) ・牛乳	・あんまん 小麦粉・豆腐 イースト・BP 砂糖・豆乳 水・油・餡子 ・煮干(幼児) ・牛乳	・おせんべい ・煮干(幼児) ・牛乳	・きなこクッキー きな粉・砂糖 小麦粉・油 ・煮干(幼児) ・牛乳	・やきとうもちこし おにぎり ごはん・コーン 洋風だし 濃口醤油 ・煮干(幼児) ・牛乳	油・豚ミンチ キャベツ・人参 ピーマン・鯉節 うどん・ソース 青海苔 ・煮干(幼児) ・牛乳	・スイーツポテト さつまいも クリームチーズ 砂糖・豆乳 ・煮干(幼児) ・牛乳	・ぶどうゼリー ・おせんべい ・煮干(幼児) ・牛乳	・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳

