

8・9月予定献立

*牛乳は毎日つきます

月	火	水	木	金
26日 チキンウインナーライス レバー入りメンチカツ フルーツミックス	27日 ごはん マーボー豆腐 揚げぎょうざ 果物	28日 横割りパンズパン コーンクリームスープ フィッシュバーガー 盛り合わせサラダ	29日 ごはん 野菜カレー きゅうりのからし漬け	30日 冷やしきつねうどん 星のコロッケ 枝豆
胚芽米、大麦、バター、トマトソース、オリーブオイル、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、グリーンピース、菜種油/オリーブオイル（牛肉、玉ねぎ、豚肉、豚脂、牛脂、豚肉、片栗粉、大豆、醤油、パン粉、小麦粉、植物油脂）、菜種油/みかん缶、パイン缶、黄桃缶、洋梨缶、夏みかん缶	ごはん/豆腐、豚挽肉、生姜、にんにく、菜種油、人参、長ねぎ、干し椎茸、味噌、醤油、オイスターソース、ごま油、片栗粉/ギョウザ（キャベツ、玉ねぎ、長ねぎ、にら、豚肉、鶏肉、大豆、植物油脂、醤油、片栗粉、小麦粉）、菜種油/すいか	パン/ホロトニ、クリーム、バター、玉ねぎ、人参、パセリ、小麦粉、バター、菜種油、牛乳、豆乳、オリーブオイル、チーズ/フライ（すけとうら、パン粉、植物油脂、コンスタール、片栗粉、小麦粉、ライ麦粉、コンスタール）、菜種油/ミニトマト、きゅうり、醤油	ごはん/豚肉、玉ねぎ、かぼちゃ、人参、なす、さやいんげん、ぶなしめじ、セロリ、りんご、生姜、にんにく、菜種油、小麦粉、カレールー、醤油/きゅうり、白ごま	冷やしゆでうどん/油揚げ、干し椎茸、醤油、ほうれん草、長ねぎ/コロッケ（じゃが芋、玉ねぎ、鶏肉、豚肉、豚脂、乾燥マッシュポテト、パン粉、小麦粉、コーンフラワー、植物油脂、片栗粉）、菜種油/枝豆
2日 コーンピラフ ごまザンギ フルーツカクテル	3日 ごはん 豆腐のトロトロ煮 揚げポークシュウマイ 切り干し大根のナムル	4日 背割りコッペパン 塩ワタンスープ はんぺんのチーズフライ チョコクリーム	5日 豚ミックス丼 味噌汁 果物	6日 冷やしラーメン きな粉ポテト 果物
胚芽米、大麦、バター、ベーコン、玉ねぎ、人参、ホロトニ、マッシュルーム、パセリ、菜種油/鶏肉、生姜、にんにく、醤油、鶏卵、片栗粉、白ごま、菜種油/みかん缶、パイン缶、黄桃缶、洋梨缶、夏みかん缶、りんごジュース	ごはん/豆腐、鶏挽肉、小松菜、長ねぎ、人参、生姜、にんにく、菜種油、醤油、片栗粉/シュウマイ（玉ねぎ、豚肉、牛肉、片栗粉、大豆、醤油、小麦粉）、菜種油/切り干し大根、ほうれん草、人参、ハム、白ごま、醤油、ごま油	パン/ワタンスープ、豚肉、人参、ほうれん草、もやし、メンマ、長ねぎ、生姜、にんにく、菜種油、醤油/ハンバーグ（鶏、片栗粉、卵白）、小麦粉、鶏卵、粉チーズ、パン粉、菜種油/豆乳、チョコレート、ココア、コーンスタール	ごはん/豚肉、醤油、生姜、片栗粉、小麦粉、菜種油、厚揚げ、玉ねぎ、だけのこ、人参、ピーマン、白ごま/高野豆腐、小松菜、味噌/梨	ゆでラーメン/ハム、もやし、きゅうり、人参、ごま油、白ごま、醤油/じゃが芋、きな粉/黄桃缶
9日 五目ごはん さわらのオートミールフライ 磯和え	10日 厚揚げ入り肉炒め丼 味噌汁 ミニトマト	11日 横割りパンズパン かぼちゃのポタージュ イカバーグ/バーベキューソース 果物	12日 ごはん じゃが芋のそぼろ煮 さんまのカレー揚げ のりの佃煮	13日 冷や麦 シナモンポテト 果物
胚芽米、大麦、鶏肉、油揚げ、白滝、人参、ごぼう、だけのこ、ひじき、干し椎茸、グリーンピース、菜種油、醤油/さわら、小麦粉、鶏卵、オートミール、パン粉、菜種油/小松菜、白菜、切りのり、醤油	ごはん/豚肉、メンマ、人参、菜種油、もやし、小松菜、厚揚げ、片栗粉、醤油、玉ねぎ、りんご、生姜、にんにく、ごま油、白ごま/大根、油揚げ、味噌/ミニトマト	パン/ベーコン、かぼちゃ、玉ねぎ、セロリ、パセリ、小麦粉、バター、菜種油、牛乳、豆乳、オリーブオイル、チーズ/イカバーグ（いか、たらすり身、玉ねぎ、片栗粉、卵白）、菜種油、玉ねぎ、生姜、にんにく、醤油、片栗粉/パイン缶	ごはん/豚挽肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、大豆、切り干し大根、さやいんげん、干し椎茸、生姜、菜種油、醤油、味噌/さんま、醤油、生姜、小麦粉、片栗粉、菜種油/のり、ひじき、醤油、水あめ	ゆで冷や麦/油揚げ、干し椎茸、醤油、ほうれん草、長ねぎ/さつま芋、菜種油、シナモン/巨峰
16日 敬老の日 	17日 ほうれん草ピラフ 高野豆腐のフライ 国産温州みかんゼリー	18日 黒コッペパン 豆腐のグラタン あさりのサラダ 果物	19日 ビビンパプ チンゲン菜のスープ 果物	20日 肉うどん ごまだんご 枝豆
胚芽米、大麦、バター、ベーコン、人参、玉ねぎ、にんにく、ホールコーン、菜種油、ほうれん草、醤油/高野豆腐、醤油、小麦粉、白ごま、鶏卵、パン粉、菜種油/ゼリー（みかん果汁）	パン/マカロニ、ベーコン、玉ねぎ、豆腐、人参、マッシュルーム、小麦粉、バター、菜種油、チーズ、オリーブオイル、牛乳、豆乳、パン粉、パセリ/あさり、生姜、醤油、きゅうり、キャベツ、人参、菜種油、ごま油、白ごま/冷凍みかん	ごはん/豚挽肉、焼き豆腐、オリーブオイル、長ねぎ、生姜、にんにく、菜種油、醤油、ごま油、人参、ほうれん草、もやし、白ごま/ベーコン、チンゲン菜、春雨、ホロトニ、醤油/パイン缶	ごはん/豚挽肉、焼き豆腐、オリーブオイル、長ねぎ、生姜、にんにく、菜種油、醤油、ごま油、人参、ほうれん草、もやし、白ごま/ベーコン、チンゲン菜、春雨、ホロトニ、醤油/パイン缶	ゆでうどん/豚肉、醤油、油揚げ、つと、人参、小松菜、長ねぎ、干し椎茸、たまご茸/白玉もち、黒すりごま/枝豆
23日 秋分の日 振替休日 	24日 鮭ごはん 豚汁 白花豆コロッケ	25日 ロールパン レタス入りミネストローネ 白身魚のクラッカー揚げ 果物	26日 ごはん スンドゥブチゲ ししゃものから揚げ 果物	27日 パスタボンゴレ 小松菜とベーコンのサラダ アイスクリーム
胚芽米、大麦、油揚げ、人参、干し椎茸、ひじき、醤油、白ごま/のり/カリカリライ（まいわし、水あめ、生姜、マッシュポテト、片栗粉、コンスタール、玄米粉、米粉、植物油脂）、菜種油/小松菜、もやし、糸かつお、醤油	胚芽米、大麦、鮭、醤油、炊き込みわかめ、白ごま/豚肉、豆腐、じゃが芋、こんにゃく、人参、大根、玉ねぎ、ごぼう、長ねぎ、生姜、味噌、菜種油/コロッケ（白花豆、マッシュポテト、バター、パン粉、小麦粉、片栗粉、大豆、植物油脂）、菜種油	パン/ベーコン、じゃが芋、玉ねぎ、人参、レタス、マカロニ、トマト缶、セロリ、醤油/たら、小麦粉、鶏卵、ソーダクラッカー、菜種油/パイン缶	ごはん/豆腐、豚肉、生姜、にんにく、菜種油、醤油、味噌、ごま油、あさり、人参、玉ねぎ、えのき茸、にら/子持ちカラフトししゃも、小麦粉、片栗粉、菜種油、醤油/りんご	ゆでパスタ/あさり、大豆、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、セロリ、生姜、にんにく、菜種油、パセリ、小麦粉、トマトソース、トマト缶、醤油、味噌/ベーコン、小松菜、もやし、醤油、菜種油、白ごま/アイスクリーム（牛乳、乳製品、水あめ、寒天）
30日 たきこみなり/のり いわしのカリカリフライ おひたし	★献立名の下に、使用している主な食材を記載しています。 ★調味料は、基本的に、味噌、醤油を記載しています。 ★だしやベースになるスープは、削り節、昆布、煮干し、鶏がら、豚骨、鶏がらスープ(液体)、豚骨スープ(液体)を使用しています。 ★果物は、入荷状況により変更になることもあります。 ★ししゃもやしらす干しなどの小魚、わかめ等の海産物には、甲殻類が混入している場合があります。 ※使用食材等について、ご不明な点がございましたらお問い合わせください。 			