

日	月 3	火 4・18	水 5・19	木 6	金 7・21	土 8・22
献立	親子煮 もやしの海苔あえ	ウインナーのコンソメ煮 かぼちゃのサラダ チーズ	さばのしょうが煮 野菜のおひたし みそ汁	カレーライス ハムサラダ	豚肉のちゃんぷる ビーフンツナサラダ	かやくうどん こふきいも
主食	ごはん	パン	ごはん	ごはん	ごはん	うどん
材	鶏肉・玉ねぎ・人参 高野豆腐・玉子 しょうゆ・砂糖	ウインナー・人参 玉ねぎ・キャベツ・マカロニ コンソメ	さば・土しょうが しょうゆ・砂糖・みりん・酒	牛肉・人参・玉ねぎ じゃがいも コンソメ・カレールウ	豚肉・玉ねぎ・人参・ピーマン 豆腐・チンゲンサイ 玉子・エリンギ しょうゆ・砂糖・サラダ油	牛肉 油あげ 人参 ねぎ しめじ しょうゆ・みりん
料	キャベツ・モヤシ 人参・もみのり しょうゆ・みりん・だし汁	かぼちゃ・ハム 玉ねぎ・きゅうり マヨネーズ・塩 チーズ	キャベツ・モヤシ・人参 ほうれん草・納豆 しょうゆ 豆腐・ワカメ・ねぎ・みそ	キャベツ・きゅうり ハム・トマト マヨネーズ	ビーフン・ツナ缶・きゅうり コーン・人参 しょうゆ・砂糖・酢・みりん	さつまいも
おやつ	きなこマカロニ・牛乳 マカロニ・きな粉・砂糖	中華風おこわ・にぼし 米・もち米・焼豚・たけのこ 人参・濃口しょうゆ・砂糖 塩・酒・サラダ油	チーズトースト・牛乳 食パン・チーズ	バナナ 牛乳	おはぎ うるち米・もち米 きな粉・砂糖・塩	ゼリー
日	月 10	火 11・25	水 12・26	木 13・27	金 14・28	土 15
献立	牛肉と豆腐の煮物 三度豆のゴマあえ	からあげ スパゲティサラダ コンソメスープ	とりなんばん 納豆あえ	中華風クリームシチュー 大根のナムル	白身魚のフライ サツマイモと梨のサラダ みそ汁	やきそば 煮豆
主食	ごはん	パン	うどん	ごはん	ごはん	中華めん
材	焼き豆腐・牛肉・人参 玉ねぎ・ねぎ 片栗粉・しょうゆ・砂糖	鶏もも肉・サラダ油 しょうゆ・酒・にんにく・片栗粉	鶏肉・人参・しめじ ねぎ・かまぼこ・油あげ しょうゆ・みりん	豚肉・じゃがいも・玉ねぎ 人参・クリームコーン缶 コーン・ガラスープ	白身魚・サラダ油・ケチャップ 玉子・小麦粉・パン粉	ウインナー キャベツ・ピーマン 人参・たまねぎ やきそばソース あおさのり・かつおぶし
料	三度豆・ちくわ・人参 ゴマ・砂糖・濃口しょうゆ	スパゲティ・ハム・きゅうり コーン・人参・マヨネーズ 青じそドレッシング	キャベツ・モヤシ・えのき茸 人参・小松菜・ちりめんじゃこ しょうゆ・みりん・だし汁	大根・ハム・きゅうり 人参・ゴマ・ゴマ油 しょうゆ・砂糖・みりん・酢	さつまいも・梨・レーズン レモン汁・はちみつ・マヨネーズ 玉ねぎ・油あげ・ワカメ みそ	煮豆
おやつ	フルーツケーキ・牛乳 ホットケーキミックス・牛乳 玉子・みかん缶・バイン缶・粉砂糖	ブルーベリーヨーグルト ヨーグルト・上白糖 ブルーベリージャム	大学イモ・牛乳 さつまいも・砂糖・サラダ油	フレンチトースト・牛乳 食パン・牛乳・玉子 砂糖	15 沖縄風寒天・牛乳 黒砂糖・寒天・砂糖 きな粉 ----- 28 ワッフル 牛乳	パン

※12(水)は

- おたんじょうび会です
- ひじきの炊き込みごはん
米・油あげ・人参・ひじき
コーン缶・ツナ缶・しょうゆ・みりん
- 煮込みハンバーグ
合挽き肉・小麦粉・玉子・パン粉
玉ねぎ・牛乳・ケチャップ・コンソメ
- サラダ
キャベツ・きゅうり・人参
マヨネーズ
- 赤だし
豆腐・えのき茸・ねぎ
みそ・赤みそ
- ロールケーキ・牛乳
(たんぼぼ組はパウンドケーキ)

※20(木)はお弁当の日です

※調味料の表記について
砂糖⇒三温糖
しょうゆ⇒うすくちしょうゆ
上記以外はそれぞれ表記
しています

※材料・調理等の都合により
献立の一部が変更になる
場合があります
ご了承ください

◎土曜日のおやつは
人数等の都合により変更に
なる場合があります
ご了承ください

※9月はおやつが
流しそめんになる場合が
あります。

日	月 3	火 4・18	水 5・19	木 6	金 7・21	土 8・22
献立	親子煮 もやしの海苔あえ	ウインナーのコンソメ煮 かぼちゃのサラダ チーズ	さばのしょうが煮 野菜のおひたし みそ汁	カレーライス ハムサラダ	豚肉のちゃんぷる ビーフンツナサラダ	かやくうどん こふきいも
主食	ごはん	パン	ごはん	ごはん	ごはん	うどん
材料	鶏肉・玉ねぎ・人参 高野豆腐・玉子 しょうゆ・砂糖 キャベツ・モヤシ 人参・もみのり しょうゆ・みりん・だし汁	ウインナー・人参 玉ねぎ・キャベツ・マカロニ コンソメ かぼちゃ・ハム 玉ねぎ・きゅうり マヨネーズ・塩 チーズ	さば・土しょうが しょうゆ・砂糖・みりん・酒 キャベツ・モヤシ・人参 ほうれん草・納豆 しょうゆ 豆腐・ワカメ・ねぎ・みそ	牛肉・人参・玉ねぎ じゃがいも コンソメ・カレールウ キャベツ・きゅうり ハム・トマト マヨネーズ	豚肉・玉ねぎ・人参・ピーマン 豆腐・チンゲンサイ 玉子・エリンギ しょうゆ・砂糖・サラダ油 ビーフン・ツナ缶・きゅうり コーン・人参 しょうゆ・砂糖・酢・みりん	牛肉 油あげ 人参 ねぎ しめじ しょうゆ・みりん さつまいも
おやつ	きなこマカロニ・牛乳 マカロニ・きな粉・砂糖	中華風おこわ・にぼし 米・もち米・焼豚・たけのこ 人参・濃口しょうゆ・砂糖 塩・酒・サラダ油	チーズトースト・牛乳 食パン・チーズ	バナナ 牛乳	おはぎ うるち米・もち米 きな粉・砂糖・塩	ゼリー
日	月 10	火 11・25	水 12・26	木 13・27	金 14・28	土 15
献立	牛肉と豆腐の煮物 三度豆のゴマあえ	からあげ スパゲティサラダ コンソメスープ	とりなんばん 納豆あえ	中華風クリームシチュー 大根のナムル	白身魚のフライ サツマイモと梨のサラダ みそ汁	やきそば 煮豆
主食	ごはん	パン	うどん	ごはん	ごはん	中華めん
材料	焼き豆腐・牛肉・人参 玉ねぎ・ねぎ 片栗粉・しょうゆ・砂糖 三度豆・ちくわ・人参 ゴマ・砂糖・濃口しょうゆ	鶏もも肉・サラダ油 しょうゆ・酒・にんにく・片栗粉 スパゲティ・ハム・きゅうり コーン・人参・マヨネーズ 青じそドレッシング 玉ねぎ・人参・コンソメ	鶏肉・人参・しめじ ねぎ・かまぼこ・油あげ しょうゆ・みりん キャベツ・モヤシ・えのき茸 人参・小松菜・ちりめんじゃこ しょうゆ・みりん・だし汁	豚肉・じゃがいも・玉ねぎ 人参・クリームコーン缶 コーン・ガラスープ 大根・ハム・きゅうり 人参・ゴマ・ゴマ油 しょうゆ・砂糖・みりん・酢	白身魚・サラダ油・ケチャップ 玉子・小麦粉・パン粉 さつまいも・梨・レーズン レモン汁・マヨネーズ・水あめ 玉ねぎ・油あげ・ワカメ みそ	ウインナー キャベツ・ピーマン 人参・たまねぎ やきそばソース あおさのり・かつおぶし 煮豆
おやつ	フルーツケーキ・牛乳 ホットケーキミックス・牛乳 玉子・みかん缶・バイン缶・粉砂糖	ブルーベリーヨーグルト ヨーグルト・上白糖 ブルーベリージャム	大学イモ・牛乳 さつまいも・砂糖・サラダ油	フレンチトースト・牛乳 食パン・牛乳・玉子 砂糖	15 寒天・牛乳 寒天・砂糖 きな粉 ----- 28 ワッフル 牛乳	パン

※12(水)は

- おたんじょうび会です
- ひじきの炊き込みごはん
米・油あげ・人参・ひじき
コーン缶・ツナ缶・しょうゆ・みりん
- 煮込みハンバーグ
合挽き肉・小麦粉・玉子・パン粉
玉ねぎ・牛乳・ケチャップ・コンソメ
- サラダ
キャベツ・きゅうり・人参
マヨネーズ
- 赤だし
豆腐・えのき茸・ねぎ
みそ・赤みそ
- パウンドケーキ・牛乳

※20(木)はお弁当の日です

※調味料の表記について
砂糖⇒三温糖
しょうゆ⇒うすくちしょうゆ
上記以外はそれぞれ表記
しています

※材料・調理等の都合により
献立の一部が変更になる
場合があります
ご了承ください

◎土曜日のおやつは
人数等の都合により変更
になる場合があります
ご了承ください

※9月はおやつが
流しそめんになる場合
があります。