

	2024年 9月 16日(月)	9月 17日(火)	9月 18日(水)	9月 19日(木)	9月 20日(金)	9月 21日(土)	9月 22日(日)
朝	◆ごはん(学) 米 ◆鮭のちゃんちゃん焼き風(学) 鮭(生) しお たまねぎ生 青ピーマン生 赤ピーマン生 しめじ しお 顆粒和風だし 調味油 合わせ味噌 料理酒 ピザ用チーズ ◆もやしピリ辛炒め(学) もやし にんじん にら 豚ひき肉 調味油 顆粒和風だし うすくちしょうゆ トウバンジャン 食塩 こしょう 白粉 ◆納豆 納豆(チューブ入) こねぎ(冷) ◆味噌汁(卵/ねぎ) 卵 青ネギ 顆粒和風だし 合わせ味噌 ◆くだもの(りんご) りんご生 ◆牛乳 普通牛乳	◆ごはん(学) 米 ◆サバの塩焼き(学) サバ(120) だいこん 生 しそ こいくちしょうゆ ◆納豆(学) 納豆 青ネギ ◆キャベツ炒め(学) キャベツ にんじん もやし にら 豚肩ロース(細切り) 顆粒和風だし 食塩 うすくちしょうゆ 調味油 ◆胡瓜の浅漬け(学) 胡瓜 生 しお 昆布だし 砂糖 白ごま 乾 ◆味噌汁(もやし) もやし にんじん 青ネギ 合わせ味噌 顆粒和風だし ◆くだもの(バナナ) バナナ 生 ◆牛乳 加工乳 濃厚	◆ごはん(学) 米 ◆魚のホイル焼き(学) ホキ 生 しお こしょう粉 えのきたけ 生 しめじ たまねぎ マーガリン にんにく おろし レモン 全果 生 ◆野菜の炊き合わせ(学) とうがん 里芋 (冷) にんじん 鶏だんご(冷) いんげん(冷) 顆粒和風だし グラニュー糖 みりん こいくちしょうゆ ◆キムチ納豆(学) 納豆 はくさいキムチ 青ネギ ◆あさりのすまし汁(学) あさり 生 根みつば 葉 生 顆粒和風だし うすくちしょうゆ みりん 食塩 ◆くだもの(オレンジ) オレンジ(生) ◆牛乳 普通牛乳	◆サンドイッチ(ツナマヨ) 食パン マーガリン ツナ マヨネーズ 全卵型 しお ◆目玉焼き(学) 卵 しお こしょう粉 ◆サラダ(学) レタス トマト生 ホールコーン(缶詰) ごまドレッシング ◆クラムチャウダースープ(学) たまねぎ生 むきあさり(冷) じゃがいも mixベジタブル(冷) ベーコン スライス 顆粒コンソメ ホワイトソース 水 粉パセリ 乾 ◆くだもの(バナナ) バナナ 生 ◆牛乳 普通牛乳	◆ごはん(学) 米 ◆ベーコンエッグ ベーコン スライス 卵 しお こしょう粉 調味油 レタス トマト生 ごまドレッシング ◆筑前煮(小鉢) とりむね(皮なし) ごぼう 根 生 れんこん 根茎 ゆで 板こんにやく いんげん(冷) 生しいたけ にんじん 顆粒和風だし こいくちしょうゆ みりん 清酒 純米酒 グラニュー糖 調味油 ◆納豆(学) 納豆 青ネギ ◆すまし汁(学) だいこん 生 しめじ ほうれん草(冷) 顆粒和風だし しお うすくちしょうゆ ◆くだもの(みかん) 温州みかん ◆牛乳 普通牛乳	◆ごはん(学) 米 ◆鮭の塩焼き(学) べにざけ 生 食塩 こしょう粉 調味油 だいこん 生 しそ こいくちしょうゆ ◆納豆(学) 納豆 青ネギ ◆じゃが芋と豚肉の炒め物(学) じゃがいも 豚コマ スライス にら 調味油 こいくちしょうゆ みりん ◆ほうれん草のしらす和え(学) ほうれん草(冷) しらす干し 半乾燥品 酢 グラニュー糖 こいくちしょうゆ ◆そうめん汁(学) そうめん・乾 かいわれだいこん 顆粒和風だし うすくちしょうゆ 食塩 ◆くだもの(りんご) りんご生 ◆牛乳 普通牛乳	◆ごはん(学) 米 ◆魚の梅みそ焼き(学) ホキ(60g) しょうが おろし 清酒 純米酒 合わせ味噌 山海ぶし みりん ながいも こいくちしょうゆ わさび 練り きざみのり ◆納豆(学) 納豆 青ネギ ◆巣ごもり卵(学) 卵 キャベツ にんじん ベーコン 粉パセリ 乾 しお こいくちしょうゆ ◆ほうれん草のしらす和え(学) ほうれん草(冷) しらす干し 半乾燥品 酢 グラニュー糖 こいくちしょうゆ ◆そうめん汁(学) そうめん・乾 かいわれだいこん 顆粒和風だし うすくちしょうゆ 食塩 ◆くだもの(りんご) りんご生 ◆牛乳 普通牛乳
間	◆(補)塩おにぎり 米 しお 焼きのり(10枚)	◆(補)うめおにぎり 米 種ぬきかつお梅 白ごま 乾 焼きのり(10枚)	◆(補)ゆかりたくあんおにぎり 米 ゆかり たくあん漬 めんつゆ 三倍濃厚 ごま油	◆(補)おにぎり(油みそ) 米 赤だしみそ 米みそ 甘みそ ツナ缶 グラニュー糖 ごま むき 焼きのり(10枚) ◆ザバス(200ml)/バナナ ザバス(乳飲料)200ml	◆(補)おにぎり(油みそ) 米 赤だしみそ 米みそ 甘みそ ツナ缶 グラニュー糖 ごま むき 焼きのり(10枚) ◆ザバス(200ml)/バナナ ザバス(乳飲料)200ml	◆ピザトースト(学) 食パン ピザソース たまねぎ生 青ピーマン生 ホールコーン(缶詰) チキンウィンナー ピザ用チーズ	◆(補)しそ昆布おにぎり 米 しそ昆布
昼	◆ちゃんぽん麺(学) 中華麺 ゆで 豚コマ スライス シーフードmix キャベツ 生 赤かまぼこ にんじん きくらげ 乾 ホールコーン(缶詰) 青ネギ ごま油 しょうが おろし にんにく おろし 鳥がらだし 顆粒中華味 こいくちしょうゆ オイスターソース 普通牛乳 水 しお こしょう粉 ◆スコップコロケ(学) じゃがいも 牛乳(大) たまねぎ にんじん あいびき肉 むき枝豆 ホールコーン(缶詰) しお うすくちしょうゆ みりん 砂糖 顆粒コンソメ マーガリン マヨネーズ 全卵型 パン粉 粉チーズ 粉パセリ 乾 ◆豆苗ともやしのナムル(学) 豆苗 もやし にんじん ごま油 うすくちしょうゆ 酢 砂糖 白ごま 乾 ◆アイスクリーム アイスクリーム 普通脂	◆シーフードピラフ(学) 米 シーフードmix たまねぎ 赤ピーマン生 ホールコーン(缶詰) 顆粒コンソメ しお にんにく おろし 有塩バター ◆スパニッシュオムレツ(学) 卵 ベーコン スライス じゃがいも トマト生 ミックスベジタブル(冷) ピザ用チーズ 顆粒コンソメ こいくちしょうゆ 有塩バター ◆ささみとブロッコリーのサラダ ブロッコリー(冷) ほぐし鶏 ごまドレッシング ◆コーンスープ コーンクリームスープ ホールコーン(缶詰) 普通牛乳 水 粉パセリ 乾 ◆くだもの(梨)学 梨(生)	◆チーズタッカルビ丼 米 鶏もも肉 たまねぎ生 キャベツ 生 しめじ にら コチュジャン こいくちしょうゆ グラニュー糖 しょうが おろし にんにく おろし ごま油 ピザ用チーズ きざみのり かいわれだいこん ◆春雨の和え物(学) はるさめ 普通はるさめ ロースハム 胡瓜 生 白ごま 乾 錦糸卵 にんじん きくらげ 乾 酢 砂糖 こいくちしょうゆ ごま油 白ごま 乾 ◆豆腐とキャベツの生姜レモン 絹ごし豆腐 キャベツ にんじん しょうが おろし 水 顆粒中華だし しお こしょう粉 レモン汁 ◆くだもの(りんご) りんご生	◆ごはん(学) 米 ◆チキンの照り焼き(学) とりむね(皮なし) こいくちしょうゆ みりん 砂糖 清酒 純米酒 調味油 ◆ポテトフライ(増量) フライドポテト 調味油 しお 粉パセリ 乾 ◆かんびょうイリチー(学) かんびょう 乾 刻み昆布 豚ロース1cmスライス カステラかまぼこ 乾しいたけ 調味油 グラニュー糖 みりん風調味料 こいくちしょうゆ 顆粒和風だし ◆もやしとわかめの酢の物(学) もやし 胡瓜 生 ロースハム カットわかめ 酢 砂糖 うすくちしょうゆ しょうが おろし ◆イナムルチ汁(学) 豚ロース1cmスライス 切こんにやく 乾しいたけ カステラかまぼこ イナムルチ味噌 顆粒和風だし ◆くだもの(GF) グレープフルーツ	◆タコライス(学) 米 あいびき肉 鶏ミンチ 砂糖 みりん 大豆水煮 たまねぎ生 青ピーマン生 にんじん タコライスソース ピザ用チーズ レタス トマト生 チリソース ◆ハッシュポテト ハッシュポテト 調味油 ◆ゆで卵 卵 しお ◆マッシュルームスープ マッシュルームスープ 水 しめじ 生 ◆くだもの(デラウェア) デラウェア	◆鶏そぼろ弁当(学) 米 鶏ミンチ 砂糖 みりん こいくちしょうゆ しょうが おろし 卵 しお 調味油 いんげん(冷) しお こいくちしょうゆ 有塩バター にんじん しお 調味油 ◆エビフライ えびフライ フライ用 冷 調味油 ◆オレンジジュース オレンジジュース	◆ごはん(学) 米 ◆ハニークチャップチキン(学) 鶏もも肉 料理酒 マヨネーズ 全卵型 片栗粉 トマケチャップ はちみつ 顆粒コンソメ 調味油 白ごま 乾 ◆(付)じゃが芋チーズ じゃがいも 有塩バター にんじん しお 調味油 粉チーズ 粉パセリ 乾 ◆白身フライ 白身フライ フライ用 冷 調味油 ◆小松菜炒め(弁) 小松菜(冷) にんじん 魚肉ソーセージ めんつゆ 三倍濃厚 調味油 ◆人参しりしり(弁) にんじん 卵 ツナ 調味油 顆粒和風だし こしょう粉 こいくちしょうゆ ◆グレープジュース ぶどう 果実飲料 濃縮
夜	◆(補)チキンライスおにぎり 米 鶏もも肉 たまねぎ生 ミックスベジタブル(冷) トマケチャップ ウスターソース しお 有塩バター	◆(補)しそ昆布おにぎり 米 しそ昆布	◆(補)豚まん 豚まん ◆補ヨーグルトジュース ヨーグルト ドリンクタイ	◆(補)辛子高菜おにぎり 米 辛子高菜漬け ◆りんごジュース りんご 果実飲料 濃縮	◆(補)塩昆布おにぎり 米 塩昆布 ごま油	◆(補)ゆかりおにぎり 米 ゆかり	◆(補)梅と大葉のおにぎり 米 種ぬきかつお梅 しそ 白ごま 乾 めんつゆ 三倍濃厚 ごま油 ◆ザバス(200ml)/バナナ ザバス(乳飲料)200ml
タ	◆ごはん(学) 米 ◆牛肉とセロリのオイスター 牛肉スライス 片栗粉 セロリ 生 赤ピーマン生 にんにく おろし しょうが おろし 料理酒 オイスターソース 調味油	◆ごはん(学) 米 ◆チキングラタン(学) 鶏もも肉 たまねぎ生 マッシュルーム 水煮缶 じゃがいも ホールコーン(缶詰) マカロニ 乾 マーガリン しお こしょう粉	◆ごはん(学) 米 ◆豚肉のスタミナにら玉炒め 豚肉(もも) たまねぎ にら 卵 顆粒和風だし めんつゆ 三倍濃厚 ごま油 ◆ぶりのフライ~みぞれたれか ぶり 生	◆ごはん(学) 米 ◆レバニラ炒め(学) 鶏レバー 普通牛乳 鶏もも肉 たまねぎ生 もやし にら にんにく おろし しょうが おろし しお	◆ごはん(学) 米 ◆鶏肉のおろしポン酢 鶏むね肉 料理酒 しょうが おろし しお だいこん 生 しそ ぼん酢しょうゆ ◆千切イリチー(学) 切干しいたけ 乾	◆焼うどん(学) うどん(冷) キャベツ 生 にんじん たまねぎ 豚肩ロース(細切り) 長ネギ しめじ 生 葉ねぎ 葉 生 めんつゆ ストレート 食塩 紅しょうが	◆ビビンバ丼(学) 米 豚肩ロース(細切り) にんにく おろし しょうが おろし 料理酒 砂糖 こいくちしょうゆ コチュジャン ほうれん草(冷) ごま油 鳥がらだし

	2024年 9月 16日(月)	9月 17日(火)	9月 18日(水)	9月 19日(木)	9月 20日(金)	9月 21日(土)	9月 22日(日)
タ	しょう油 ブラックペッパー ◆きびなごの南蛮漬け(学) きびなご 生 食塩 小麦粉 調合油 たまねぎ にんじん 青ピーマン生 かつお・昆布だし 酢 グラニュー糖 みりん風調味料 こいくちしょうゆ 鷹の爪 ◆スパゲティサラダ(学) スパゲッティ(乾) ロースハム 胡瓜 生 にんじん マヨネーズ 全卵型 粒入りマスタード 食塩 こしょう粉 ◆赤だし汁(学) なめこ 生 絹ごし豆腐 顆粒和風だし 赤だしみそ 青ネギ ◆きなこ団子(学) 白玉団子(冷) きな粉 黒蜜	ホワイトソース 水 顆粒コンソメ ピザ用チーズ パン粉 マヨネーズ 全卵型 粉パセリ 乾 ◆ほうれん草のソテー(学) ほうれん草(冷) しめじ ベーコン ホールコーン(缶詰) 有塩バター こいくちしょうゆ こしょう粉 顆粒和風だし ◆カプレーゼサラダ(学) トマト生 モッツアレラ イタリアンドレッシング バジル 粉 ◆かきたまうどん汁(学) うどん(冷) 食塩 卵 カットわかめ 青ネギ 顆粒和風だし うすくちしょうゆ 食塩 ◆くだもの(メロン) メロン(生)	料理酒 食塩 小麦粉 卵 パン粉 調合油 なす エリンギ 生 めんつゆ 三倍濃厚 水 だいこん 生 しそ ◆水菜としらすの豆腐サラダ みずな 葉 生 だいこん 生 しらす 絹ごし豆腐 白ごま 乾 ゆずドレッシング ◆そば汁 沖縄そば麺 錦糸卵 棒かまぼこ 青ネギ 顆粒和風だし 沖繩そばだし しょう油 うすくちしょうゆ 料理酒 ◆フルーツ盛り合わせ(学) オレンジ(生) キウイフルーツ(ゴールド メロン(生)	こしょう粉 こいくちしょうゆ 料理酒 オイスターソース 鳥がらだし 砂糖 顆粒中華だし ◆鮭のゴマ味噌マヨ焼き(学) 鮭(生) しょう油 たまねぎ しめじ ブロッコリー(冷) マヨネーズ 全卵型 合わせ味噌 白すりごま ピザ用チーズ ◆もずくの酢の物(学) もずく 胡瓜 生 かに風味かまぼこ(冷) 酢 グラニュー糖 うすくちしょうゆ ◆もやしとひき肉の坦々豆乳ス もやし にら 絹ごし豆腐 豚ひき肉 豆乳 ごま油 白すりごま ラー油 みりん こいくちしょうゆ 合わせ味噌 しょうが おろし にんにく おろし ◆くだもの(キウイ) キウイフルーツ(ゴールド	刻み昆布 イナムルチコンニャク チキアギ 三枚肉スライス 調合油 うすくちしょうゆ 顆粒和風だし 清酒 純米酒 ◆中華もやし和え(学) もやし 胡瓜 生 セロリ 生 ロースハム こいくちしょうゆ 砂糖 酢 ごま油 顆粒中華味 白ごま 乾 ◆魚汁(学) 赤魚(30g) 小松菜(冷) 乾しいたけ 板かまぼこ(赤) 顆粒和風だし うすくちしょうゆ しょう油 みつば 生 ゆず皮(冷) ◆くだもの(パイン) パインアップル 生	きざみのり ◆蒸ししゅうまい(学) しゅうまい 冷凍 こいくちしょうゆ 酢 からし 練り ◆パンバンジーサラダ(学) ほうし鶏 もやし 胡瓜 生 セロリ 生 トマト生 ごまドレッシング ◆キムチチゲ(学) 豚コマ スライス はくさい(生) たまねぎ生 もやし 絹ごし豆腐 にら にんにく おろし 顆粒中華味 こいくちしょうゆ 白ごま 乾 コチュジャン 合わせ味噌 ◆杏仁フルーツ(学) 杏仁フルーツ缶 白玉粉	もやし ごま油 鳥がらだし にんじん ごま油 しょう油 はくさいキムチ 卵 ◆イカリング(学) いかリングフライ(冷) 調合油 マヨネーズ 全卵型 ◆みょうがと鶏肉の和え物(学) ほうし鶏 もやし みずな 葉 生 みょうが 胡瓜 生 錦糸卵 酢 砂糖 うすくちしょうゆ ごま油 ◆鶏汁(学) 鶏むね肉 里芋 (冷) だいこん 生 厚揚げ にんじん 長ネギ 板こんにやく 顆粒和風だし 合わせ味噌 ◆くだもの(マンゴー)学 マンゴー 生