

様

( 6 )

## 2025、9月分予定献立

保護者確認欄

除去不可能

除去可能

乳製品

9月は乳製品の使用はありません。

(月)	(火)	(水)	(木)	(金)
1	2 米飯	3 米飯	4 麦ご飯	5 米飯
	ピリ辛丼 春雨スープ	魚(はまち)のごまみそだれ ひじきの煮物 てまりふのすまし汁	サマーカレー フルーツ白玉	ゴーヤのかき揚げ バンサンスー 豆腐としめじのみそ汁
8 減量パン	9 米飯	10 減量黒糖パン	11 米飯	12 米飯
チリコンカン 野菜サラダ	チャプチェ わかめスープ	魚(くろだい)の香草焼き キャベツとコーンの和え物 じゃがいものスープ	チキンチキンごぼう ふのみそ汁	豚肉のしょうが焼き(梅風味) おひたし なるとのすまし汁
15	16 米飯	17 米飯	18 米飯	19 ゆかりご飯
	あなご丼 (あなご、野菜・ <b>錦糸卵</b> ) 夏野菜のみそ汁	鶏肉のレモン風味 小松菜のいりどり和え レタスのスープ	豚肉とピーマンの炒め物 冬瓜のすまし汁	淡路牛のハンバーグ(デミグラスソース) きゅうりとわかめの酢の物 もやしのスープ
22 減量パン	23	24 減量パン	25 米飯	26 米飯
ミートソーススパゲティ さっぱりサラダ		<b>トマトオムレツ</b> ジャーマンポテト 野菜スープ	鮭ザンギ ほうれんそうのおかか和え わかめのみそ汁	カレー肉じゃが 海と畑のサラダ
29 減量パン	30 米飯			
ポークチャップ カリフラワーのカレー味 汁ビーフン	竹輪の磯辺揚げ キャベツのごま和え えび団子のすまし汁			

牛乳(パック)は毎日つきます。

2025、9

No.1

1(月)			2(火)			3(水)			4(木)			5(金)		
			米飯 ピリ辛丼 春雨スープ			米飯 魚(はまち)のごまみそだれ ひじきの煮物 てまりふのすまし汁			麦ご飯 サマーカレー フルーツ白玉			米飯 ゴーヤのかき揚げ バンサンスー 豆腐としめじのみそ汁		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
			豚肉ももスライス	30	36	はまち切身 50g	1切	1切	鶏もも皮つき 5g	30	35	かぼちゃ拍子木切り	24	28.8
			豚肉ばらスライス	20	24	天外天塩	0.1	0.1	米ぬか油	0.3	0.35	たまねぎ	22	26.4
			米ぬか油	0.5	0.6	本みりん	2.5	2.5	にんにく	0.5	0.6	にがうり	10	12
			キャベツ	45	54	清酒	1.5	1.5	にんじん	20	22	天ぷら粉	10.4	12.48
			根深ねぎ	5.5	6.6	みそ	2.5	2.5	たまねぎ	56	62	カレー粉	0.5	0.6
			赤ピーマン	5	6	うすくちしょうゆ	0.8	0.8	なす	18	22	天外天塩	0.2	0.24
			エリンギ	5	6	上白糖	0.5	0.5	かぼちゃ角切り	30	36	米ぬか油	8	9.6
			トウバンジャン	0.2	0.24	いりごま	1.25	1.25	冷凍さやいんげん	5	6			
			にんにく	0.3	0.36	でんぷん	0.2	0.2	給食用カレーフレーク	16	18	はるさめ	6	7.2
			八丁みそ	3.84	4.61				ウスターソース	2	2.4	きゅうり	20	24
			こいくちしょうゆ	1.32	1.58	乾しひじき	2	2.4	ケチャップ	2	2	チキンハム	10	12
			上白糖	1.32	1.58	にんじん	6	7.2	赤ワイン	0.5	0.6	うすくちしょうゆ	3.6	4.32
			オイスターソース	0.72	0.86	油揚げ(村上食品)	3	3.6	天外天塩	0.2	0.25	上白糖	1.14	1.37
			清酒	0.72	0.86	冷凍むき枝豆	5	6	りんご	3	3	米酢	1.96	2.35
			ごま油	0.25	0.3	米ぬか油	0.2	0.24	ガラムマサラ	0.02	0.04	ごま油	0.98	1.18
			いりごま	1	1.2	三温糖	0.8	0.96	ココナッツミルク	2.5	3			
						こいくちしょうゆ	2.1	2.52				ぶなしめじ	8	10
			はるさめ	4	4.5	清酒	0.3	0.36	春夏冬だんご	25	30	冷凍豆腐	40	45
			チキンハム	10	12	本みりん	0.4	0.48	甘夏みかん缶	15	18	にんじん	10	12
			もやし	10	12	削り節 3号だし	0.5	0.6	パインアップル缶	30	36	乾燥湯葉	1	1.2
			にんじん	7	9				黄桃缶	30	36	根深ねぎ	10	12
			きくらげ	0.2	0.3	塩蔵わかめ	1.2	1.3	上白糖	2	2.4	みそ	6.9	7
			葉ねぎ	3.5	3.5	なると	5	6	水	3	3.6	煮干し	4	4
			丸鶏スープベースHD	15	15	たまねぎ	12	14						
			天外天塩	0.12	0.13	にんじん	9	11						
			こしょう	0.02	0.03	てまりふ	0.8	0.88	米粒麦	11.1	14.3			
			うすくちしょうゆ	3.5	3.6	葉ねぎ	3.5	3.5						
						天外天塩	0.15	0.17						
						うすくちしょうゆ	4.2	4.3						
						出し昆布	0.6	0.6						
						削り節 3号だし	4	4						

2025、9

No. 2

[illegible]

2025、9

No.3

15(月)			16(火)			17(水)			18(木)			19(金)		
			米飯 あなご丼 (あなご、野菜・錦糸卵) 夏野菜のみそ汁			米飯 鶏肉のレモン風味 小松菜のいりどりและ レタスのスープ			米飯 豚肉とピーマンの炒め物 冬瓜のすまし汁			ゆかりご飯 淡路牛のハンバーグ(デミグラスソース) きゅうりとわかめの酢の物 もやしのスープ		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
<div>           除去食の容器には野菜 (チンゲンサイ)のみ入れ ていきます。あなごは、 フライケースに他の人 の分と一緒に入ってい きます。         </div>			刻みあなご	25	30	鶏もも皮つき 10g	50	60	豚肉ももスライス	45	54	淡路牛ハンバーグ(豆腐入り)80g	1個	1個
			乾しいたけ	1	1.2	でんぷん	5	6	米ぬか油	0.5	0.6	お好みソース	1.2	1.2
			ごぼう	15	18	米ぬか油	5	6	にんじん	10	12	ウスターソース	1.2	1.2
			こいくちしょうゆ	1.4	1.68	こいくちしょうゆ	4	4.8	たけのこ水煮	20	24	ケチャップ	3	3
			三温糖	0.8	0.96	本みりん	1	1.2	ピーマン	15	18	デミグラスソース	6	6
						上白糖	2.5	3	もやし	12	14.4	水	2	2
			錦糸卵	15	18	水	2	2.4	しょうが	0.48	0.58			
			チンゲンサイ	30	36	レモン果汁	1.2	1.44	こいくちしょうゆ	3.6	4.32	きゅうり	20	24
			うすくちしょうゆ	0.75	0.9				清酒	0.5	0.6	カットわかめ	0.5	0.6
						キャベツ	20.8	24.96	三温糖	2	2.4	天外天塩	0.08	0.1
			かぼちゃ1.5cm角切り	15	18	こまつな	27.2	32.64	オイスターソース	1	1.2	米酢	1.35	1.62
			なす	10	12	にんじん	4	4.8				上白糖	1	1.2
			にんじん	10	12	冷凍ホールコーン	4	4.8	とうがん	35	40	うすくちしょうゆ	0.64	0.77
			たまねぎ	18	24	ポークハム	6.4	7.68	鶏もも皮つき 5g	20	25	いりごま	0.5	0.6
			油揚げ	2	2.2	うすくちしょうゆ	2.08	2.5	にんじん	10	12			
			葉ねぎ	4	4	上白糖	0.32	0.38	乾しいたけ	1	1	もやし	20	24
			みそ	7.25	7.4				天外天塩	0.13	0.14	たまねぎ	20	24
			煮干し	4	4	ベーコン	5	6	うすくちしょうゆ	4.2	4.6	にんじん	9	11
						たまねぎ	20	24	清酒	0.3	0.35	ベーコン	5	6
						にんじん	9	11	削り節 3号だし	4	4	冷凍ホールコーン	10	12
						レタス	25	30	出し昆布	0.6	0.6	パセリ	0.5	0.6
						セロリー	3.3	4				天外天塩	0.68	0.7
						ABCマカロニ	3	3.5				こしょう	0.02	0.03
						丸鶏スープベースHD	12	12				丸鶏スープベースHD	15	18
						天外天塩	0.68	0.7						
						こしょう	0.03	0.04				ゆかり	1.45	1.88

2025、9

No.4

[illegible]

2025、9

**No. 5**

[illegible]