2023年 9月

献　立　表(初期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
04月	つぶし粥 にんじんペースト コーンペースト たまねぎスープ	胚芽米 にんじん コーン缶 たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
05火	つぶし粥 ほうれんそうペースト キャベツペースト 切り麩スープ	胚芽米 ほうれんそう(冷凍) キャベツ 切り麩(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用)
06水	つぶし粥 じゃがいもペースト ブロッコリーペースト コーンスープ	胚芽米 じゃがいも ブロッコリー(冷凍) コーン缶/だしかつお/こんぶ(だし用)
07木	つぶし粥 さつまいもペースト 豆腐ペースト にんじんスープ	胚芽米 さつまいも 絹ごし豆腐 にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
08金	つぶし粥 コーンペースト じゃがいもペースト トマトスープ	胚芽米 コーン缶 じゃがいも トマト/だしかつお/こんぶ(だし用)
09土	つぶし粥 たまねぎペースト にんじんペースト だしスープ	胚芽米 たまねぎ にんじん だしかつお/こんぶ(だし用)
11月	つぶし粥 ブロッコリーペースト じゃがいもペースト だいこんスープ	胚芽米 ブロッコリー(冷凍) じゃがいも だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
12火	つぶし粥 にんじんペースト さつまいもペースト たまねぎスープ	胚芽米 にんじん さつまいも たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
13水	つぶし粥 ほうれんそうペースト 豆腐ペースト にんじんスープ	胚芽米 ほうれんそう(冷凍) 絹ごし豆腐 にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
14木	つぶし粥 だいこんペースト にんじんペースト ほうれんそうスープ	胚芽米 だいこん にんじん ほうれんそう(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)
15金	つぶし粥 かぼちゃペースト コーンペースト たまねぎスープ	胚芽米 かぼちゃ(冷凍) コーン缶 たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
16土	つぶし粥 にんじんペースト キャベツペースト だしスープ	胚芽米 にんじん キャベツ だしかつお/こんぶ(だし用)

※食べていない食べられない食材にチェックをして頂き、名前のはんこが記載されている方1枚持ってきてください。

※給食で使用しているだしかつおは、かつおのみ使用しています。

※しらす・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただけますよう、よろしくお願いします。

献　立　表(中期)

2023年　9月　　ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
04月	お粥 たらのおろし煮 たまねぎスープ	胚芽米 たら/だいこん/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/コーン缶/だしかつお/こんぶ(だし用)
05火	お粥 鶏の彩り煮 すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/ほうれんそう(冷凍)/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 キャベツ/切り麩(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用)
06水	お粥 秋鮭のゴロゴロ煮 コーンスープ	胚芽米 鮭/じゃがいも/ブロッコリー(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 にんじん/コーン缶/だしかつお/こんぶ(だし用)
07木	お粥 鶏肉とさつまいもの煮物 だいこんスープ	胚芽米 鶏もも肉/にんじん/さつまいも/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 絹ごし豆腐/だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
08金	お粥 かれいのコーン煮 じゃがいもスープ	胚芽米 かれい/コーン缶/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 じゃがいも/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
09土	おじや バナナ	胚芽米/鮭/たまねぎ/水菜/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用) バナナ
11月	お粥 たらのコトコト煮 すまし汁	胚芽米 たら/だいこん/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 ブロッコリー(冷凍)/じゃがいも/だしかつお/こんぶ(だし用)
12火	お粥 鶏肉のコロコロ煮 わかめスープ	胚芽米 鶏もも肉/にんじん/さつまいも/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/わかめ(乾)/だしかつお/こんぶ(だし用)
13水	お粥 かれいの野菜煮 すまし汁	胚芽米 かれい/ほうれん草/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 絹ごし豆腐/わかめ(乾)/だしかつお/こんぶ(だし用)
14木	お粥 大根と鮭の煮物 すまし汁	胚芽米 鮭/だいこん/さといも(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
15金	お粥 たらの彩り煮 野菜スープ	胚芽米 たら/かぼちゃ(冷凍)/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/コーン缶/だしかつお/こんぶ(だし用)
16土	おじや オレンジ	胚芽米/かれい/にんじん/たまねぎ/キャベツ/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用) オレンジ

※食べていない食べられない食材にチェックをして頂き、名前のはんこが記載されている方1枚持ってきてください。
※給食で使用しているだしかつおは、かつおのみ使用しています。
※しらす・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただけますよう、よろしくお願いします。

献　立　表(後期)

2023年　9月　　ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
04月	お粥 たらのおろし煮 お味噌汁	胚芽米 たら/だいこん/にんじん/しょうゆ/上白糖/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/コーン缶/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
05火	お粥 鶏の味噌煮 すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/ほうれんそう(冷凍)/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 キャベツ/切り麩(小麦)/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
06水	お粥 秋鮭のケチャップ煮 コンソメスープ	胚芽米 鮭/じゃがいも/ブロッコリー(冷凍)/ケチャップ/片栗粉 にんじん/コーン缶/コンソメ
07木	お粥 鶏肉とさつまいもの甘煮 お味噌汁	胚芽米 鶏もも肉/にんじん/さつまいも/しょうゆ/上白糖/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 絹ごし豆腐/だいこん/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
08金	お粥 豚肉のケチャップ煮 コンソメスープ	胚芽米 豚ひき肉/コーン缶/たまねぎ/ケチャップ/片栗粉 じゃがいも/にんじん/コンソメ
09土	おじや バナナ	胚芽米/鮭/たまねぎ/水菜/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用) バナナ
11月	お粥 たらの味噌煮 すまし汁	胚芽米 たら/だいこん/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 ブロッコリー(冷凍)/じゃがいも/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
12火	お粥 鶏肉のコロコロ煮 お味噌汁	胚芽米 鶏もも肉/にんじん/さつまいも/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/わかめ(乾)/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
13水	お粥 かれいの野菜煮 すまし汁	胚芽米 かれい/ほうれんそう(冷凍)/にんじん/しょうゆ/上白糖/片栗粉 絹ごし豆腐/わかめ(乾)/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
14木	お粥 大根と豚肉の味噌煮 すまし汁	胚芽米 豚肉/だいこん/さといも(冷凍)/味噌/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
15金	お粥 たらの彩り煮 野菜スープ	胚芽米 たら/かぼちゃ(冷凍)/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/コーン缶/コンソメ
16土	おじや オレンジ	胚芽米/かれい/にんじん/たまねぎ/キャベツ/葉ねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用) オレンジ

※食べていない食べられない食材にチェックをして頂き、名前のはんこが記載されている方1枚持ってきてください。
※給食で使用しているだしかつおは、かつおのみ使用しています。
※後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。

※しらす・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただけますよう、よろしくお願いします。

2023年 9月

献　立　表(完了期、普通食)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名	おやつ
04月	軟飯 たらのおろし煮 ひじきのサラダ お味噌汁	胚芽米 たら/しょうゆ/酒/しょうが/食塩/こしょう/だいこん/ポン酢/上白糖 ひじき/しょうゆ/きゅうり/にんじん/コーン缶/食塩/こしょう 油揚げ/たまねぎ/しめじ/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	スノーボールクッキー (小麦粉、オリーブオイル、グラニュー糖、粉糖)
05火	軟飯 鶏の味噌唐揚げ 磯和え すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/味噌/みりん/食塩/しょうが/にんにく/片栗粉/なたね油 ほうれんそう(冷凍)/キャベツ/にんじん/しょうゆ/もみ海苔(えび) 切り麩(小麦)/しいたけ/みつば/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	りんごゼリー (りんご天然果汁・アガー・上白糖) ※1あんぱんまんせんべい
06水	軟飯 秋鮭のムニエル ポテトサラダ コンソメスープ	胚芽米 鮭/食塩/こしょう/小麦粉/バター/ホールトマト缶詰/ケチャップ/コンソメ/上白糖/片栗粉/パセリ粉 じゃがいも/にんじん/きゅうり/ハム(卵不使用)/食塩/こしょう ブロッコリー(冷凍)/キャベツ/コーン缶/コンソメ/食塩	しらす焼き (小麦粉・木綿豆腐・だし・青のり・※2しらす・食塩)
07木	鶏肉ときのこのまぜごはん(軟飯) さつまいもの甘煮 お味噌汁	胚芽米/鶏もも肉/しめじ/えのきたけ/にんじん/油揚げ/酒/上白糖/食塩/しょうゆ/こんぶ(だし用) さつまいも/上白糖/みりん/しょうゆ 絹ごし豆腐/わかめ(乾)/だいこん/トウミョウ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	さつまいもソテー (さつまいも、なたね油)
08金	タコライス(軟飯) コンソメスープ みかん	胚芽米/コーン缶/バター/豚ひき肉/たまねぎ/にんにく/しょうが/ウスターソース(大豆・りんご含む)/ケチャップ/カレー粉/食塩/トマト/チーズ/レタス じゃがいも/ウインナー(卵不使用)/にんじん/たまねぎ/コンソメ/食塩 みかん缶	きな粉マカロニ (マカロニ(小麦)、きな粉、上白糖)
09土	和風ツナスパゲティー バナナ	スパゲティー(小麦)/ツナ/えのきたけ/たまねぎ/水菜/にんじん/めんつゆ/食塩/オリーブオイル/きざみのり バナナ	
11月	軟飯 さわらのもみじ焼き 大根サラダ すまし汁	胚芽米 さわら/にんじん/味噌/みりん/酒 だいこん/にんじん/ブロッコリー(冷凍)/トウミョウ/上白糖/しょうゆ/糸かつお/食塩 厚揚げ/もずく/葉ねぎ/しょうゆ/食塩/だしかつお/こんぶ(だし用)	じゃがいもソテー (じゃがいも、なたね油)
12火	軟飯 鶏肉の塩焼き 五目きんぴら お味噌汁	胚芽米 鶏もも肉/食塩 ごぼう/にんじん/ピーマン/れんこん/なたね油/みりん/酒/しょうゆ/白ごま/だしかつお/こんぶ(だし用) さつまいも/たまねぎ/しめじ/油揚げ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	きなこ揚げパン (コッペパン(小麦、マーガリン、牛乳)、上白糖、なたね油、きな粉、食塩)
13水	軟飯 鯖のカレー竜田揚げ 酢の物 すまし汁	胚芽米 さば/カレー粉/しょうゆ/みりん/酒/おろししょうが/片栗粉/なたね油 きゅうり/にんじん/※3チリメン/わかめ(乾)/上白糖/酢/しょうゆ/食塩 絹ごし豆腐/ほうれんそう(冷凍)/しいたけ/しょうゆ/食塩/だしかつお/こんぶ(だし用)	ぶどうゼリー (ぶどう天然果汁・アガー・上白糖) ※1あんぱんまんせんべい
14木	わかめごはん(軟飯) 大根と豚肉のみそ煮 青菜のおひたし	胚芽米/わかめのふりかけ 豚肉/だいこん/にんじん/たけのこ(水煮缶)/さといも(冷凍)/いんげんまめ(冷凍)/上白糖/しょうゆ/味噌/なたね油/こんぶ(だし用)/だしかつお ほうれんそう(冷凍)/モロヘイヤ/えのきたけ/にんじん/しょうゆ/糸かつお	お麩ラスク (切り麩(小麦)、オリーブオイル、上白糖)
15金	軟飯 あじのパン粉焼き かぼちゃのサラダ 野菜スープ	胚芽米 あじ/酒/パン粉(小麦)/ガーリックパウダー/オリーブオイル/食塩 かぼちゃ(冷凍)/にんじん/きゅうり/ベーコン(卵不使用)/食塩/こしょう はくさい/たまねぎ/にんじん/コーン缶/コンソメ/食塩	豆腐のココアケーキ (小麦粉、上白糖、なたね油、豆乳、絹ごし豆腐、バナナ、ベーキングパウダー、ココアパウダー)
16土	塩ラーメン オレンジ	ゆで中華めん(小麦)/豚肉/にんじん/たまねぎ/キャベツ/葉ねぎ/鶏がらスープ/みりん/なたね油/食塩/こしょう オレンジ	

※普通食は軟飯がご飯になります。

※食べていない食べられない食材にチェックをして頂き、名前のはんこが記載されている方1枚持ってきてください。

※給食で使用しているだしかつおは、かつおのみ使用しています。

※しらす・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただけますよう、よろしくお願いします。

※1　おやつに使用するあんぱんまんせんべいの原材料:米、上白糖、食塩、フラクトオリゴ糖、加工でん粉

※2 しらす・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただけますよう、よろしくお願いします。

※3 チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただけますよう、よろしくお願いします。

献　立　表(初期)

2023年　9月　　ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
18月	敬老の日	
19火	つぶし粥 ほうれんそうペースト キャベツペースト 切り麸スープ	胚芽米 ほうれんそう(冷凍) キャベツ 切り麸(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用)
20水	つぶし粥 じゃがいもペースト ブロッコリーペースト コーンスープ	胚芽米 じゃがいも ブロッコリー(冷凍) コーン缶/だしかつお/こんぶ(だし用)
21木	つぶし粥 さつまいもペースト 豆腐ペースト にんじんスープ	胚芽米 さつまいも 絹ごし豆腐 にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
22金	つぶし粥 にんじんペースト たまねぎペースト ブロッコリースープ	胚芽米 にんじん たまねぎ ブロッコリー(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)
23土	秋分の日	
25月	つぶし粥 ブロッコリーペースト じゃがいもペースト だいこんスープ	胚芽米 ブロッコリー(冷凍) じゃがいも だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
26火	つぶし粥 にんじんペースト さつまいもペースト たまねぎスープ	胚芽米 にんじん さつまいも たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
27水	つぶし粥 ほうれんそうペースト 豆腐ペースト にんじんスープ	胚芽米 ほうれんそう(冷凍) 絹ごし豆腐 にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
28木	つぶし粥 だいこんペースト にんじんペースト ほうれんそうスープ	胚芽米 だいこん にんじん ほうれんそう(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)
29金	つぶし粥 かぼちゃペースト コーンペースト たまねぎスープ	胚芽米 かぼちゃ(冷凍) コーン缶 たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
30土	つぶし粥 たまねぎペースト にんじんペースト だしスープ	胚芽米 たまねぎ にんじん だしかつお/こんぶ(だし用)

※食べていない食べられない食材にチェックをして頂き、名前のはんこが記載されている方1枚持ってきてください。
※給食で使用しているだしかつおは、かつおのみ使用しています。
※しらす・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただけますよう、よろしくお願いします。

献　立　表(中期)

2023年　9月　　ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
18月	敬老の日	
19火	お粥 鶏の彩り煮 すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/ほうれんそう(冷凍)/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 キャベツ/切り麸(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用)
20水	お粥 秋鮭のゴロゴロ煮 コーンスープ	胚芽米 鮭/じゃがいも/ブロッコリー(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 にんじん/コーン缶/だしかつお/こんぶ(だし用)
21木	お粥 鶏肉とさつまいもの煮物 だいこんスープ	胚芽米 鶏もも肉/にんじん/さつまいも/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 絹ごし豆腐/だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
22金	お粥 かれいの和風煮 にんじんスープ	胚芽米 かれい/ブロッコリー(冷凍)/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 ねぎ/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
23土	秋分の日	
25月	お粥 たらのコトコト煮 すまし汁	胚芽米 たら/だいこん/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 ブロッコリー(冷凍)/じゃがいも/だしかつお/こんぶ(だし用)
26火	お粥 鶏肉のコロコロ煮 わかめスープ	胚芽米 鶏もも肉/にんじん/さつまいも/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/わかめ(乾)/だしかつお/こんぶ(だし用)
27水	お粥 かれいの野菜煮 すまし汁	胚芽米 かれい/ほうれん草/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 絹ごし豆腐/わかめ(乾)/だしかつお/こんぶ(だし用)
28木	お粥 大根と鮭の煮物 すまし汁	胚芽米 鮭/だいこん/さといも(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
29金	お粥 たらの彩り煮 野菜スープ	胚芽米 たら/かぼちゃ(冷凍)/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/コーン缶/だしかつお/こんぶ(だし用)
30土	おじや バナナ	胚芽米/鮭/たまねぎ/水菜/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用) バナナ

※食べていない食べられない食材にチェックをして頂き、名前のはんこが記載されている方1枚持ってきてください。
※給食で使用しているだしかつおは、かつおのみ使用しています。
※しらす・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただけますよう、よろしくお願いします。

献　立　表(後期)

2023年　9月　　ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
18月	敬老の日	
19火	お粥 鶏の味噌煮 すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/ほうれんそう(冷凍)/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 キャベツ/切り麸(小麦)/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
20水	お粥 秋鮭のケチャップ煮 コンソメスープ	胚芽米 鮭/じゃがいも/ブロッコリー(冷凍)/ケチャップ/片栗粉 にんじん/コーン缶/コンソメ
21木	お粥 鶏肉とさつまいもの甘煮 お味噌汁	胚芽米 鶏もも肉/にんじん/さつまいも/しょうゆ/上白糖/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 絹ごし豆腐/だいこん/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
22金	お粥 牛肉のケチャップ煮 コンソメスープ	胚芽米 牛肉/ブロッコリー(冷凍)/たまねぎ/ケチャップ/片栗粉 ねぎ/にんじん/コンソメ
23土	秋分の日	
25月	お粥 たらの味噌煮 すまし汁	胚芽米 たら/だいこん/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 ブロッコリー(冷凍)/じゃがいも/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
26火	お粥 鶏肉のコロコロ煮 お味噌汁	胚芽米 鶏もも肉/にんじん/さつまいも/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/わかめ(乾)/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
27水	お粥 かれいの野菜煮 すまし汁	胚芽米 かれい/ほうれんそう(冷凍)/にんじん/しょうゆ/上白糖/片栗粉 絹ごし豆腐/わかめ(乾)/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
28木	お粥 大根と豚肉の味噌煮 すまし汁	胚芽米 豚肉/だいこん/さといも(冷凍)/味噌/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
29金	お粥 たらの彩り煮 野菜スープ	胚芽米 たら/かぼちゃ(冷凍)/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/コーン缶/コンソメ
30土	おじや バナナ	胚芽米/鮭/たまねぎ/水菜/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用) バナナ

※食べていない食べられない食材にチェックをして頂き、名前のはんこが記載されている方1枚持ってきてください。
※給食で使用しているだしかつおは、かつおのみ使用しています。
※後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。
※しらす・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただけますよう、よろしくお願いします。

2023年 9月

献　立　表(完了期、普通食)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名	おやつ
18月	敬老の日		
19火	軟飯 鶏の味噌唐揚げ 磯和え すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/味噌/みりん/食塩/しょうが/にんにく/片栗粉/なたね油 ほうれんそう(冷凍)/キャベツ/にんじん/しょうゆ/もみ海苔(えび) 切り麩(小麦)/しいたけ/みつば/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	りんごゼリー (りんご天然果汁・アガー・上白糖) ※1あんぱんまんせんべい
20水	軟飯 秋鮭のムニエル ポテトサラダ コンソメスープ	胚芽米 鮭/食塩/こしょう/小麦粉/バター/ホールトマト缶詰/ケチャップ/コンソメ/上白糖/片栗粉/パセリ粉 じゃがいも/にんじん/きゅうり/ハム(卵不使用)/食塩/こしょう ブロッコリー(冷凍)/キャベツ/コーン缶/コンソメ/食塩	しらす焼き (小麦粉・木綿豆腐・だし・青のり・※2しらす・食塩)
21木	鶏肉ときのこのまぜごはん(軟飯) さつまいもの甘煮 お味噌汁	胚芽米/鶏もも肉/しめじ/えのきたけ/にんじん/油揚げ/酒/上白糖/食塩/しょうゆ/こんぶ(だし用) さつまいも/上白糖/みりん/しょうゆ 絹ごし豆腐/わかめ(乾)/だいこん/トウミョウ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	きな粉マカロニ (マカロニ(小麦)、きな粉、上白糖)
22金	カレーうどん もくもく野菜のおかか和え 黄桃	ゆでうどん(小麦)/片栗粉/牛肉/油揚げ/こんぶ(だし用)/たまねぎ/にんじん/ねぎ/※3あんぱんまんカレールウ/しょうゆ/みりん/だしかつお ブロッコリー(冷凍)/カリフラワー/しょうゆ/糸かつお もも缶	さつまいもソテー (さつまいも、なたね油)
23土	秋分の日		
25月	軟飯 さわらのもみじ焼き 大根サラダ すまし汁	胚芽米 さわら/にんじん/味噌/みりん/酒 だいこん/にんじん/ブロッコリー(冷凍)/トウミョウ/上白糖/しょうゆ/糸かつお/食塩 厚揚げ/もずく/葉ねぎ/しょうゆ/食塩/だしかつお/こんぶ(だし用)	じゃがいもソテー (じゃがいも、なたね油)
26火	軟飯 鶏肉の塩焼き 五目きんぴら お味噌汁	胚芽米 鶏もも肉/食塩 ごぼう/にんじん/ピーマン/れんこん/なたね油/みりん/酒/しょうゆ/白ごま/だしかつお/こんぶ(だし用) さつまいも/たまねぎ/しめじ/油揚げ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	きなこ揚げパン (コッペパン(小麦、マーガリン、牛乳)、上白糖、なたね油、きな粉、食塩)
27水	軟飯 鯖のカレー竜田揚げ 酢の物 すまし汁	胚芽米 さば/カレー粉/しょうゆ/みりん/酒/おろししょうが/片栗粉/なたね油 きゅうり/にんじん/※3チリメン/わかめ(乾)/上白糖/酢/しょうゆ/食塩 絹ごし豆腐/ほうれんそう(冷凍)/しいたけ/しょうゆ/食塩/だしかつお/こんぶ(だし用)	ぶどうゼリー (ぶどう天然果汁・アガー・上白糖) ※1あんぱんまんせんべい
28木	わかめごはん(軟飯) 大根と豚肉のみそ煮 青菜のおひたし	胚芽米/わかめのふりかけ 豚肉/だいこん/にんじん/たけのこ(水煮缶)/さといも(冷凍)/いんげんまめ(冷凍)/上白糖/しょうゆ/味噌/なたね油/こんぶ(だし用)/だしかつお ほうれんそう(冷凍)/モロヘイヤ/えのきたけ/にんじん/しょうゆ/糸かつお	豆腐のココアケーキ (小麦粉、上白糖、なたね油、豆乳、絹ごし豆腐、バナナ、ベーキングパウダー、ココアパウダー)
29金	軟飯 あじのパン粉焼き かぼちゃのサラダ 野菜スープ	胚芽米 あじ/酒/パン粉(小麦)/ガーリックパウダー/オリーブオイル/食塩 かぼちゃ(冷凍)/にんじん/きゅうり/ベーコン(卵不使用)/食塩/こしょう はくさい/たまねぎ/にんじん/コーン缶/コンソメ/食塩	お麩ラスク (切り麩(小麦)、オリーブオイル、上白糖)
30土	和風ツナスパゲティー バナナ	スパゲティー(小麦)/ツナ/えのきたけ/たまねぎ/水菜/にんじん/めんつゆ/食塩/オリーブオイル/きざみのり バナナ	

※普通食は軟飯がご飯になります。

※食べていない食べられない食材にチェックをして頂き、名前のはんこが記載されている方1枚持ってきてください。

※給食で使用しているだしかつおは、かつおのみ使用しています。

※しらす・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただけますよう、よろしくお願いします。

※1　おやつに使用するあんぱんまんせんべいの原材料:米、上白糖、食塩、フラクトオリゴ糖、加工でん粉

※2 しらす・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただけますよう、よろしくお願いします。

※3　あんぱんまんカレールウの原材料…とうもろこしでんぷん、上白糖、油、トマト、食塩、カレー粉、酵母エキス、オニオンパウダー

※4 チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただけますよう、よろしくお願いします。