

2日(火)		3日(火) 全員給食		4日(水) クラブ給食		5日(木) 全員給食		6日(金) 全員給食						
<b>弁当の日</b> 		献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名					
		① ごはん ② すまし汁 ③ ごまさきみカツ ④ カレービーフン ⑤ 花形さつまの煮付 ⑥ オレンジ(生果)	① 白米 発芽玄米 ② 白ねぎ しめじ だし粉 醤油 塩 ③ 鶏肉 パン粉 ごま コーン澱粉 小麦 なたね油 ④ ビーフン 小松菜 鶏ひき肉 人参 カレー粉 だし粉 砂糖 醤油 ⑤ 魚肉 コーン 人参 玉ねぎ コーン・芋澱粉 大豆成分 小麦 コーンスターチ だし粉 砂糖 醤油 ⑥ オレンジ	① ごはん ② みそ汁 ③ 豚肉とごぼうの甘辛炒め ④ 大葉風味はるまき ⑤ しいたけの天ぷら ⑥ パイン缶	① 白米 発芽玄米 ② さつま芋 人参 だし粉 味の素 みそ ③ ごぼう 豚肉 えのき いんげん ごま 砂糖 酒 醤油 生姜 みりん ④ キャベツ 小麦 人参 玉ねぎ じゃが芋 はるさめ コーン・芋澱粉 大葉 ひらたけ いんげん ごま油 生姜 にんにく なたね油 ⑤ しいたけ 塩 なたね油 天粉(小麦 ベーキングパウダー) ⑥ パイン	① ごはん ② 鶏すき丼 ③ ブロッコリーのコンソメ煮 ④ 肉団子 ⑤ オレンジゼリー	① 白米 発芽玄米 ② 鶏肉 白菜 糸こんにゃく 人参 玉ねぎ だし粉 醤油 砂糖 酒 ③ ブロッコリー ベーコン(豚肉 生姜 玉ねぎ成分) 赤ピーマン コンソメ(牛エキス) 醤油 砂糖 ④ 鶏肉 玉ねぎ パン粉 小麦 卵成分 芋澱粉 乳成分 ごま油 大豆成分 ⑤ オレンジ果汁 水あめ ※ 必ずスプーンをご持参ください。	① ごはん ② 中華スープ ③ カレイの竜田揚げ ④ チンジャオロース風 ⑤ 花形がんもの煮付 ⑥ みかん缶	① 白米 発芽玄米 ② 人参 わかめ 中華スープ(鶏・豚エキス) ③ カレイ 片栗粉 なたね油 塩こしょう ④ ピーマン たけのこ 豚肉 玉ねぎ オイスターソース(貝エキス) 酒 醤油 中華スープ(鶏・豚エキス) 片栗粉 ⑤ 豆乳 おから 大豆成分 コーン澱粉 だし粉 砂糖 醤油 ⑥ みかん	エネルギー 384 kcal たんぱく質 11.7 g 脂質 7.7 g 炭水化物 66.3 g 食塩相当量 1.6 g	エネルギー 450 kcal たんぱく質 11.6 g 脂質 10.5 g 炭水化物 76.5 g 食塩相当量 2.8 g	エネルギー 492 kcal たんぱく質 18.6 g 脂質 8.4 g 炭水化物 84.9 g 食塩相当量 2.5 g	エネルギー 384 kcal たんぱく質 15.1 g 脂質 9.0 g 炭水化物 59.6 g 食塩相当量 1.3 g	
9日(月) 全員給食		10日(火) 全員給食		11日(水) クラブ給食		12日(木) 全員給食		13日(金) 全員給食						
献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名					
① ごはん ② オクラのスープ ③ 肉じゃが ④ れんこんまんじゅう ⑤ 高野豆腐の煮付 ⑥ りんご(生果)	① 白米 発芽玄米 ② オクラ わかめ 中華スープ(鶏・豚エキス) ③ 豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 糸こんにゃく なたね油 砂糖 酒 醤油 だし粉 ④ キャベツ れんこん 鶏肉 豚脂 生姜 ごま油 小麦 芋澱粉 なたね油 ⑤ 大豆 だし粉 砂糖 醤油 ⑥ りんご	① ごはん ② コンソメスープ ③ トマト煮込みハンバーグ ・ハンバーグ ・トマトソース ④ きゅうりの酢の物 ⑤ カットコーン ⑥ もも缶	① 白米 発芽玄米 ② 玉ねぎ キャベツ コンソメ(牛エキス) 塩こしょう ③ じゃが芋とコーンのカレー炒め パン粉 小麦 豚脂 乳成分 ・トマトソース(玉ねぎ ケチャップ トマト缶(トマトジュース) 塩こしょう コンソメ(牛エキス)) ④ きゅうり わかめ じゃこ 砂糖 酢 醤油 塩 ⑤ コーン ⑥ もも	① ごはん ② みそ汁 ③ あじの塩焼 ④ じゃが芋とコーンのカレー炒め ⑤ がんもの煮付 ⑥ パイン缶	① 白米 発芽玄米 ② 白ねぎ 人参 こんにゃく だし粉 みそ 味の素 ③ あじ ④ じゃが芋 コーン ブロッコリー カレー粉 醤油 塩こしょう なたね油 ⑤ 豆腐 人参 コーン澱粉 だし粉 砂糖 醤油 ⑥ パイン	① レースパン ② ハヤシチュー ・具材・ルー ③ れんこんと人参のソテー ④ 青りんごゼリー ⑤ 牛乳	① 一部に乳成分を含む ・具材(豚肉 玉ねぎ 人参) ・ルー(小麦 豚脂 澱粉 乳成分 コンソメ(牛エキス) 砂糖) ② くるくるポテト ③ 人参 れんこん ハム(豚肉 芋澱粉) 枝豆 だし粉 砂糖 醤油 みりん ④ りんご果汁 水あめ ⑤ 牛乳 ※ 必ずスプーンをご持参ください。	① ごはん ② 牛丼 ③ 豆腐のチャンプルー ④ くくるポテト ⑤ ももゼリー	① 白米 発芽玄米 ② 牛肉 玉ねぎ 糸こんにゃく 白ねぎ だし粉 生姜 醤油 酒 砂糖 ③ 豆腐 ツナ(ほくろ) ニラ 赤ピーマン 中華スープ(鶏・豚エキス) 醤油 塩こしょう ごま油 ④ じゃが芋 乳成分 なたね油 ⑤ もも果汁 水あめ ※ 必ずスプーンをご持参ください。	エネルギー 394 kcal たんぱく質 11.5 g 脂質 9.7 g 炭水化物 63.7 g 食塩相当量 1.0 g	エネルギー 436 kcal たんぱく質 14.4 g 脂質 11.6 g 炭水化物 66.6 g 食塩相当量 2.6 g	エネルギー 338 kcal たんぱく質 12.6 g 脂質 3.1 g 炭水化物 64.1 g 食塩相当量 2.5 g	エネルギー 521 kcal たんぱく質 18.2 g 脂質 21.4 g 炭水化物 63.1 g 食塩相当量 3.1 g	エネルギー 601 kcal たんぱく質 15.7 g 脂質 21.6 g 炭水化物 84.7 g 食塩相当量 2.6 g
16日(月)		17日(火) 全員給食		18日(水) クラブ給食		19日(木) 全員給食		20日(金) 全員給食						
<b>敬老の日</b> 		献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名					
		① ごはん ② みそ汁 ③ コーンたっぷりフライ ④ マカロニサラダ ⑤ トマトかまぼこの煮付 ⑥ 杏仁豆腐	① 白米 発芽玄米 ② あげ わかめ だし粉 みそ 味の素 ③ コーン じゃが芋 パン粉 小麦 芋澱粉 なたね油 ④ マカロニ ハム(豚肉 芋澱粉) きゅうり コーン 塩こしょう 砂糖 酢 卵不使用マヨネーズ(大豆・りんご) ⑤ 鶏肉 芋澱粉 野菜ペースト(トマト ほうれん草) だし粉 砂糖 醤油 ⑥ 卵成分 乳成分 大豆成分 マンゴー 寒天 コーン	① ごはん ② すまし汁 ③ 白身魚の磯辺フライ ④ 肉豆腐 ⑤ さつま芋の甘煮 ⑥ オレンジ(生果)	① 白米 発芽玄米 ② えのき オクラ だし粉 醤油 塩 ③ たら 大豆成分 パン粉 青のり なたね油 ④ 豆腐 白菜 白ねぎ 牛肉 糸こんにゃく だし粉 砂糖 醤油 酒 みりん ⑤ さつま芋 砂糖 なたね油 ⑥ オレンジ	① ごはん ② カレーライス ・具材・ルー ③ 葉菜と玉ねぎのソテー ④ 揚塩ヤングコーン ⑤ いちごゼリー	① 白米 発芽玄米 ② ・具材(豚肉 玉ねぎ じゃが芋 人参) ・ルー(小麦 豚脂 澱粉 乳成分 カレー・トマト・玉ねぎパウダー チーズ パナ・りんごペースト はちみつ ココア コンソメ(牛エキス) 砂糖) ③ ほうれん草 玉ねぎ ウィンナー(豚肉 芋澱粉 玉ねぎ ガーリックパウダー) 砂糖 だし粉 醤油 みりん ④ ヤングコーン 塩 なたね油 ⑤ いちご果汁 水あめ ※ 必ずスプーンをご持参ください。	① ごはん ② コンソメスープ ③ ポロネーズスパゲティ ④ ハムカツ ⑤ 星型しんじょの煮付 ⑥ パイン缶	① 白米 発芽玄米 ② コーン 白菜 コンソメ(牛エキス) 塩こしょう ③ スパゲティ 人参 豚ひき肉 玉ねぎ ケチャップ ウスターソース 砂糖 コンソメ(牛エキス) 塩こしょう ④ 鶏肉 豚肉 大豆成分 パン粉 小麦 なたね油 ⑤ 豆腐 魚肉 玉ねぎ 人参 かぼちゃ ほうれん草 ブロッコリー 豆乳 芋・コーン澱粉 だし粉 砂糖 醤油 ⑥ パイン	エネルギー 518 kcal たんぱく質 13.2 g 脂質 14.8 g 炭水化物 81.5 g 食塩相当量 3.0 g	エネルギー 409 kcal たんぱく質 10.7 g 脂質 9.9 g 炭水化物 72.1 g 食塩相当量 1.6 g	エネルギー 581 kcal たんぱく質 12.9 g 脂質 16.6 g 炭水化物 94.1 g 食塩相当量 3.0 g	エネルギー 326 kcal たんぱく質 7.4 g 脂質 3.4 g 炭水化物 65.2 g 食塩相当量 1.0 g	
23日(月)		24日(火) 全員給食		25日(水) クラブ給食		26日(木) 全員給食		27日(金) 全員給食						
<b>振替休日</b> 		献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名					
		① ごはん ② すまし汁 ③ 牛肉のオイスター炒め ④ きょうざ ⑤ スマイルチーズ ⑥ りんご(生果)	① 白米 発芽玄米 ② 白菜 青ねぎ だし粉 醤油 塩 ③ 牛肉 玉ねぎ 赤ピーマン たけのこ 酒 オイスターソース(貝エキス) 砂糖 醤油 ④ きゃべつ 玉ねぎ ニラ 豆腐 コーン澱粉 かきエキス 大豆成分 豚肉 小麦 なたね油 ⑤ ナチュラルチーズ ⑥ りんご	① ごはん ② みそ汁 ③ ホイコーロー風 ④ イカフライ ⑤ れんこんの天ぷら ⑥ みかん缶	① 白米 発芽玄米 ② 麩 こんにゃく 白ねぎ だし粉 みそ 味の素 ③ キャベツ 豚肉 人参 ピーマン 玉ねぎ ごま油 中華スープ(鶏・エキス) みそ 砂糖 酒 醤油 みりん イカ パン粉 小麦 大豆成分 なたね油 ⑤ れんこん 塩 なたね油 天粉(小麦 ベーキングパウダー) ⑥ みかん	① きつねうどん ・麺・具材とスープ ② ポテトサラダ ③ 大根の煮付 ④ オレンジゼリー	① ・種(小麦) ・具材とスープ(あげ わかめ 白ねぎ 玉ねぎ えのき だし粉 醤油 砂糖 みりん) ② じゃが芋 ハム(豚肉・芋澱粉) 人参 クリンピース コーン 卵不使用マヨネーズ(大豆・りんご) 酢 砂糖 ③ 大根 だし粉 醤油 砂糖 ④ オレンジ果汁 水あめ ※ 必ずフォークをご持参ください。	① ツイストパン ② クリームシチュー ・具材・ルー ③ ちやしとウィンナーのカレーソテー ④ 青りんごゼリー ⑤ 牛乳	① 一部に乳成分を含む ・具材(豚肉 玉ねぎ じゃが芋 人参) ・ルー(小麦 チーズ 乳成分 鶏・豚エキス 玉ねぎ成分 砂糖 牛乳) ③ ちやし ウィンナー(豚肉 芋澱粉 玉ねぎ ガーリックパウダー) チンゲン菜 カレー粉 醤油 塩こしょう なたね油 ④ りんご果汁 水あめ ⑤ 牛乳 ※ 必ずスプーンをご持参ください。	エネルギー 409 kcal たんぱく質 11.1 g 脂質 12.3 g 炭水化物 61.41 g 食塩相当量 1.3 g	エネルギー 429 kcal たんぱく質 12.2 g 脂質 12.1 g 炭水化物 66.1 g 食塩相当量 2.5 g	エネルギー 367 kcal たんぱく質 8.6 g 脂質 8.1 g 炭水化物 64.1 g 食塩相当量 2.5 g	エネルギー 473 kcal たんぱく質 18 g 脂質 14.8 g 炭水化物 64.6 g 食塩相当量 2.7 g	
30日(月) 全員給食		<p style="text-align: center;"><b>季節の変わり目に注意しましょう☆</b></p> <p style="text-align: center;">みなさん、楽しい夏休みは過ごせましたか？</p> <p style="text-align: center;">9月に入り夏の疲れが溜まっているうえ、昼夜の気温変化も大きくなり、体調が崩れやすくなります。</p> <p style="text-align: center;">体調を崩さない為にも生活のリズムを整え、十分な睡眠・バランスの良い食事を心がけましょう！</p> <p style="text-align: center;">株式会社 万福</p>												
献立名	材料名	<b>★ 9月…旬の食べ物 ★</b>  しめじ チンゲン菜 しそ しらす かつお ごま さつま芋 かぼちゃ いちじく  好き嫌いなく食べて、元気な体を作りましょう！						献立名	材料名					
① ごはん ② コンソメスープ ③ 鶏肉の唐揚げ ④ かぼちゃの甘辛炒め ⑤ とうもろこしのつまみ揚げ ⑥ もも缶	① 白米 発芽玄米 ② 人参 キャベツ コンソメ(牛エキス) 塩こしょう ③ 鶏肉 小麦 コーン澱粉 なたね油 ④ かぼちゃ しめじ ピーマン ごま だし粉 砂糖 醤油 酒 みりん ⑤ コーン 魚肉 芋・コーン澱粉 なたね油 ⑥ もも							① きつねうどん ・種・具材とスープ ② ポテトサラダ ③ 大根の煮付 ④ オレンジゼリー	① 白米 発芽玄米 ② 麩 こんにゃく 白ねぎ だし粉 みそ 味の素 ③ キャベツ 豚肉 人参 ピーマン 玉ねぎ ごま油 中華スープ(鶏・エキス) みそ 砂糖 酒 醤油 みりん イカ パン粉 小麦 大豆成分 なたね油 ⑤ れんこん 塩 なたね油 天粉(小麦 ベーキングパウダー) ⑥ みかん	① きつねうどん ・種・具材とスープ ② ポテトサラダ ③ 大根の煮付 ④ オレンジゼリー	① ・種(小麦) ・具材とスープ(あげ わかめ 白ねぎ 玉ねぎ えのき だし粉 醤油 砂糖 みりん) ② じゃが芋 ハム(豚肉・芋澱粉) 人参 クリンピース コーン 卵不使用マヨネーズ(大豆・りんご) 酢 砂糖 ③ 大根 だし粉 醤油 砂糖 ④ オレンジ果汁 水あめ ※ 必ずフォークをご持参ください。	① ツイストパン ② クリームシチュー ・具材・ルー ③ ちやしとウィンナーのカレーソテー ④ 青りんごゼリー ⑤ 牛乳	① 一部に乳成分を含む ・具材(豚肉 玉ねぎ じゃが芋 人参) ・ルー(小麦 チーズ 乳成分 鶏・豚エキス 玉ねぎ成分 砂糖 牛乳) ③ ちやし ウィンナー(豚肉 芋澱粉 玉ねぎ ガーリックパウダー) チンゲン菜 カレー粉 醤油 塩こしょう なたね油 ④ りんご果汁 水あめ ⑤ 牛乳 ※ 必ずスプーンをご持参ください。	エネルギー 447 kcal たんぱく質 12.5 g 脂質 11.9 g 炭水化物 71.8 g 食塩相当量 1.9 g

※魚に関しましては、噛みくだけの程度の小骨が入っている場合もございますので、ご注意ください。尚、上記献立表は季節により、一部変更することがありますので、ご了承下さい。