

月間予定献立表

- 9月 -

栄養士 柴村有紀

月		火		水		木		金	
日		1		2	牛乳	3	牛乳	4	牛乳
献立名		始業式		☆ カレーライス 野菜スープ ☆ にんじんドレッシングサラダ		鶏そぼろごはん みそ汁 ごまおかか和え なすと厚揚げのさっぱり煮		海鮮あんかけ焼きそば 中華風みそ汁 ☆ ぶどうゼリー	
(形態食に毎日、さといも・くず粉・寒天を使用)				高等部給食総選挙献立				☆小2 リクエスト給食	
7	牛乳 ごはん のりのつくだ煮 みそ汁 鮭のホイル焼き おかか和え	8	牛乳 なすと豚肉の和風丼 野菜汁 ごま和え	9	牛乳 ごはん 野菜スープ ☆ ハンバーグ きのごソース キャベツと梨のサラダ	10	牛乳 ごはん みそ汁 ☆ 鶏のから揚げ 梅おかか和え 巨峰	11	牛乳 ビビンバ風まぜごはん 豆腐の中華スープ パンサンスー フルーツゼリー
牛乳、米、のり、かぶ、わかめ ねぎ(たまねぎ)、鮭、みそ キャベツ、玉ねぎ、にんじん ぶなしめじ、こまつな 鰹節(×)		牛乳、米、しょうが、にんにく 豚肉、玉ねぎ、なす、白菜 でんぶん、たけのこ にんじん、ねぎ(たまねぎ) しいたけ、大豆もやし(冬瓜) こまつな、キャベツ ごま(練りごま)		牛乳、米、玉ねぎ、キャベツ もやし(冬瓜)、にんじん 豚肉、パン粉(×)、バター たまご(×)、マッシュルーム 薄力粉、ウスターソース トマトケチャップ、キャベツ 梨、レーズン、りんご酢、油 黄パプリカ ☆小3 リクエスト給食		牛乳、米、冬瓜、わかめ みそ、ねぎ(たまねぎ) にんにく、しょうが、鶏肉 薄力粉、油、キャベツ ほうれん草、にんじん 鰹節(×)、巨峰 でんぶん、梅干し ☆小3 リクエスト給食		牛乳、米、油、にんにく しょうが、豚肉、にんじん たけのこ、もやし(冬瓜) こまつな、テンメンジャン ごま(×)、豆腐、わかめ 玉ねぎ、春雨(えのきたけ) きゅうり、ハム、みかん缶 黄桃缶、パイン缶	
14	牛乳 ごはん みそ汁 肉豆腐 のり和え	15	牛乳 大豆ときのこのまぜごはん いわし団子 和風トマトサラダ フルーツ和え	16	牛乳 ごはん みそ汁 お好み焼き風玉子焼き 肉じゃが煮	17	牛乳 ☆ ミートソーススパゲッティ 野菜スープ ☆ ツナとトマトのサラダ	18	牛乳 わかめごはん みそ汁 揚げ出し豆腐の野菜あんかけ ☆ いもようかん
牛乳、米、じゃがいも、みそ 玉ねぎ、わかめ、豚肉 にんじん、生揚げ(豆腐) たけのこ、しょうが こまつな、キャベツ、のり でんぶん		牛乳、米、大豆、しいたけ 油揚げ(豆腐) しょうが、いわし、パン粉(×) でんぶん、ごぼう、みそ にんじん、ねぎ(たまねぎ) きゅうり、キャベツ、トマト りんご酢、梨、パイン缶 ぶなしめじ		牛乳、米、キャベツ、みそ もやし(冬瓜)、こまつな たまご、生クリーム(×) キャベツ、桜えび(×) おおりの、中濃ソース 豚肉、じゃがいも、にんじん 玉ねぎ、鰹節(×)		牛乳、スパゲッティ、油 しょうが、にんにく、豚肉 にんじん、玉ねぎ、キャベツ ホールトマト缶、トマト トマトケチャップ、きゅうり ウスターソース、ツナ りんご酢、コーン もやし(冬瓜) ☆小1 リクエスト給食		牛乳、米、わかめ、こまつな もやし(冬瓜)、えのきたけ みそ、豆腐、薄力粉、油 しょうが、鶏肉、にんじん 玉ねぎ、白菜、たけのこ でんぶん、さつまいも ☆小1 リクエスト給食	
郷土料理献立:鳥取県		郷土料理献立:鳥取県				☆小1 リクエスト給食		☆小1 リクエスト給食	
21		22		23		24		25	
敬老の日		国民の休日		秋分の日		牛乳 ごはん なめこのすまし汁 さんまのボーボー焼き みそかんぶら フルーツ和え		牛乳 魚介のケチャップライス 野菜スープ コーンサラダ 梨のミルクゼリー	
牛乳、米、なめこ、豆腐 小ねぎ(たまねぎ)、しょうが さんま、豚肉、にんじん ねぎ(たまねぎ)、みそ パン粉(×)、じゃがいも みかん缶、梨、パイン缶 郷土料理献立:福島県		牛乳、米、トマトケチャップ にんにく、鶏肉、えび(×) いか、玉ねぎ、もやし(冬瓜) ピーマン(パプリカ)、たまご 白菜、にんじん、きゅうり キャベツ、トマト、コーン 梨、パイン缶		牛乳、米、なめこ、豆腐 小ねぎ(たまねぎ)、しょうが さんま、豚肉、にんじん ねぎ(たまねぎ)、みそ パン粉(×)、じゃがいも みかん缶、梨、パイン缶 郷土料理献立:福島県		牛乳、米、なめこ、豆腐 小ねぎ(たまねぎ)、しょうが さんま、豚肉、にんじん ねぎ(たまねぎ)、みそ パン粉(×)、じゃがいも みかん缶、梨、パイン缶 郷土料理献立:福島県		牛乳、米、トマトケチャップ にんにく、鶏肉、えび(×) いか、玉ねぎ、もやし(冬瓜) ピーマン(パプリカ)、たまご 白菜、にんじん、きゅうり キャベツ、トマト、コーン 梨、パイン缶	
28		29		30		★普通食に使用する食材は形態食でも使用しますが、形態食にすることにより 良い状態が保てないもの、味が著しく低下するもの等は代替食材を使用します。 代替食材は、使用する食材に()で表示、追加で食材を使用する場合は(+○) と表示します。また、普通食で使用するが形態食で使用しない食材は(×)と 記載します。使用しない食材に変え、量の調整をします。			
牛乳 ガーリックライス ミネストローネスープ ☆ 切り干し大根のサラダ		牛乳 中華丼 春雨スープ ツナの中華サラダ		牛乳 きんぴらサンド スープ煮 さつまいものオレンジ煮		牛乳、胚芽パン(食パン) 油、ベーコン(×)、にんじん ごぼう、ごま(練りごま)、鶏肉 マヨネーズ、玉ねぎ じゃがいも、キャベツ さつまいも、オレンジジュース レーズン			
牛乳、米、にんにく、鶏肉 ベーコン、じゃがいも 玉ねぎ、にんじん、りんご酢 ひよこ豆(×)、きゅうり ホールトマト缶、コーン 切り干し大根(冬瓜)、梨 マヨネーズ、レモン、ツナ マスタード、ヨーグルト		牛乳、米、しょうが 豚肉、玉ねぎ、にんじん 白菜、たけのこ、でんぶん いか、えび(×)、しいたけ 春雨(えのきたけ)、ツナ キャベツ、きゅうり、トマト りんご酢、にんにく		牛乳、胚芽パン(食パン) 油、ベーコン(×)、にんじん ごぼう、ごま(練りごま)、鶏肉 マヨネーズ、玉ねぎ じゃがいも、キャベツ さつまいも、オレンジジュース レーズン		牛乳、米、なめこ、豆腐 小ねぎ(たまねぎ)、しょうが さんま、豚肉、にんじん ねぎ(たまねぎ)、みそ パン粉(×)、じゃがいも みかん缶、梨、パイン缶 郷土料理献立:福島県			
☆調理員さんの思い出献立									