①令和 7 年度 8-9 月分 献立表詳細

日	8月28日(木)		8月29日(金)		9月1日(月)		9月2日(火)		9月3日(水)		9月4日(木)		
	麦ご飯 牛乳250ml		ご飯 牛乳250ml		麦ご飯 牛乳250ml		ご飯 牛乳250ml		ご飯 牛乳250ml		冷し中華(氷・タレ) 牛乳250ml		
献	マーボー丼		豚汁		ハヤシライス		沢煮椀		田舎風スープ		肉団子の中華煮		
立	しゅうまい3個		鶏肉のから揚げ2個		豆腐ナゲット2個		鯖の塩焼き		野菜コロッケ		錦糸卵(小バット)		
名	もやしのナムル		ごま和え		キャベツとコーンのサラダ		切干大根のソース炒め		ごぼうサラダ		海藻サラダ		
	ナムルドレッシング		ごまクリーミードレッシング		サウザンドレッシング				ごまクリーミードレッシング				
		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)	
	米麦	90	米	100	米 麦	90	米	100	米	100	中華麺	100	
		10	強化米	0.3		10	強化米	0.3	強化米	0.3	氷	85	
	強化米	0.3	나 피	0.50	強化米	0.3	北 -	0.50	4.50	0.50	冷やし中華たれ	70	
		258	牛乳	258	—————————————————————————————————————	258	牛乳	258	牛乳	258		258	
	+ ₹ 1	230		18	十五	230		18		12	十孔	230	
		108	じゃがいも	18		36	にんじん	12	だいこん	24	肉だんご	48	
	豚肉	30	だいこん	18	じゃがいも	48	ねぎ	9.6	たまねぎ	24	しょうが	0.36	
	にんじん	12	にんじん	18	たまねぎ	48	ごぼう	6	にんじん	12	にんにく	0.36	
	ねぎ	16.8	ごぼう	12	にんじん	24	絹さやえんどう	6	ほうれん草	6	米油	1.2	
材	たけのこ	18	こんにゃく	12	グリンピ―ス	6	えのきたけ	6	しめじ	6	にんじん	30	
料	にら	6	ねぎ	9.6	トマトケチャップ	14.4	和風だし	0.6	バタ—	0.6	たまねぎ	36	
名	しいたけ	0.6	和風だし	0.6	トマト	12	料理酒	1.2	コンソメ	1.8	キャベツ	48	
及	しょうが	0.6	白みそ	10.8	ハヤシルウ	12	薄口しょうゆ	3.6	薄口しょうゆ	1.2	チンゲンサイ	12	
び	にんにく 赤みそ	0.48 3.6	水 出来上がり量	144 240	デミグラスソース 赤ワイン	18		0.48 150	塩 こしょう	0.6	しいたけ 中華ス一プ	0.6 0.15	
分	滞めて 濃口しょうゆ	3.6 9.6	山木上かり里	240	ー ホソイン コンソメ	1.2 0.24	ハ 出来上がり量	230	白ワイン	0.01 0.6	ー 中華スープ L 赤みそ	9	
量	砂糖	1.2	 鶏肉(D)	60	こしょう	0.24	ロネエがり里	230	米油	1.2	濃口しょうゆ	1.2	
$\overline{}$	中華スープ	0.78	小麦粉	2	しょうが	0.36	塩さば	60	水	144	料理酒	1.2	
—	豆板醬	0.36	でん粉	9	にんにく	0.36	米油	0.6	出来上がり量	225	豆板醬	0.3	
人	でん粉	4.2	米油	6	米油	1.2					でん粉	3	
分	ごま油	1.2			水	72	切干しだいこん	6	コロッケ	80	ごま油	1.2	
$\tilde{0}$	米油	0.48	キャベツ	42	出来上がり量	265	豚肉	12	米油	8	水	78	
Ы	水	60	きゅうり	24			もやし	12	\$\$ _		出来上がり量	215	
	出来上がり量	225		6	豆腐ナゲット	40	にんじん	6	ごぼう	19.2	^^ /	1 -	
1	1,42+1)	54	出来上がり量	59	米油	0.4	中濃ソ―ス	1.2	にんじん	9.6 14.4	錦糸卵	15	
数	しゅうまい	54	ごまクリーミードレッシング	7.5	キャベツ	42	ウスターソース オイスターソース	3 1.44	きゅうり もやし	9.6	 海藻	0.72	
奴	もやし	30		7.5	きゅうり	18	料理酒	1.2	出来上がり量	3.0	一海/末 だいこん	30	
	大豆もやし	18			とうもろこし	12	塩	0.06			きゅうり	14.4	
	きゅうり	12			出来上がり量	59	こしょう	0.01	ごまクリーミードレッシング	7.5	にんじん	6	
	にんじん	6					かつお節	0.6			出来上がり量	43	
	出来上がり量	45			サウザンドレッシング	7.5	米油	1.2					
							出来上がり量	60					
	ナムルドレッシング	5											
								<u> </u>					

①令和 7 年度 8・9 月分 献立表詳細

日	9月5日(金) 9月8日(月)			9月9日(火)		9月10日(水)		9月11日(木)		9月12日(金)				
	ご飯		麦ご飯		ご飯	食パン		ご飯		麦ご飯				
+ ₽	牛乳250ml		牛乳250ml		牛乳250ml		牛乳250ml		牛乳250ml		牛乳250ml			
献	かみなり汁		ビビンバ		けんちん汁		コーンポタージュ		生揚げのみそ汁		チキンカレー			
立	豚肉の生姜焼き		にらまんじゅう2個		バサ竜田揚げ		ささみのチーズ風味パン粉	去鈡(竹輪の磯辺揚げ2個		たこナゲット2個			
名	大豆とひじきの煮物		春雨のサラダ		炒り豆腐		キャベツのサラダ	ואוכ	かぼちゃのそぼろ煮		こんにゃくのサラダ			
	人立というの点物		中華ドレッシング		<i>炒り立</i> 鹵				がほうやのではつ点		フレンチドレッシング			
		()	中華トレッシング	(~)		()	イタリアンドレッシング	(~)		()	プレンテトレッシング	()		
	 米	(g) 100	 米	(g) 90	 米	(g) 100	 食パン	(g) 80		(g) 100	 米	(g) 90		
	強化米	0.3	麦	10	強化米	0.3	及, 1.5		強化米	0.3	麦	10		
		0.0	強化米	0.3		0.0		258		0.0	強化米	0.3		
		258		0.0	牛乳	258	1 70	200		258		0.0		
				258	1 15		うらごしコーン	24	1 ' ' ' ' '			258		
	豆腐	36			さといも	24	とうもろこし	18	生揚げ	36				
	ごぼう	12	豚肉	54	にんじん	12	たまねぎ	30	だいこん	24	鶏肉	42		
	にんじん	18	にんじん	27.6	だいこん	18	米油	0.6	にんじん	12	じゃがいも	36		
	だいこん	18	だいこん	36	ごぼう	9.6	脱脂粉乳	2.4	たまねぎ	18	たまねぎ	48		
材	チンゲンサイ	12	大豆もやし	30	チンゲンサイ	12	ポタージュベース	14.4	チンゲンサイ	12	にんじん	30		
料	ごま油	1.2	もやし	24	こんにゃく	12	牛乳	42	和風だし	0.7	脱脂粉乳	2.4		
	白みそ	6	ほうれん草	24	しいたけ	0.6	生クリ―ム	6	赤みそ	6	トマトケチャップ	2.4		
名	赤みそ	4.8	たけのこ	18	和風だし	0.7	塩	0.12	白みそ	4.8	ウスターソース	2.4		
及	和風だし	0.6	にら	6	料理酒	2.4	こしょう	0.02	水	156	カレ―ルウ甘口	10		
び	水	156	しいたけ	2.4	濃口しょうゆ	8.4	パセリ	0.02	出来上がり量	240	カレールウ中辛口	8		
一分	出来上がり量	240	にんにく	0.6	水	150	水	120			カレ―粉	0.1		
量			ごま	2.4	出来上がり量	240	出来上がり量	240	ちくわ	45	ガラムマサラ	0.05		
	豚肉(A)	60	砂糖	1.2					天ぷら粉	15	塩	0.01		
	米油	0.6	濃口しょうゆ	8.4	バサ竜田揚げ	60	鶏ささみ肉	40	あおのり	0.12	しょうが	0.6		
ı	しょうが	1	料理酒	1.2	米油	6	パン粉	3.6	水	18.75	にんにく	0.6		
	濃口しょうゆ	3	みりん風調味料	2.4			パン粉ミックスチーズ	2.4	米油	4.5	米油	1.2		
分	みりん風調味料	3	穀物酢	1.8	豆腐	36	米油	4			水	120		
の	料理酒	1.2	ごま油	1.08	鶏肉	12			かぼちゃ	72	出来上がり量	255		
グ	水	4.8	赤みそ	3.36	ねぎ	7.2	キャベツ	42	豚肉	12				
ーラ	でん粉	0.3	コチジャン	1.2	にんじん	9.6	きゅうり	18	米油	0.6	たこナゲット	40		
Ĭ,			豆板醤	0.5	さやいんげん	4.8	にんじん	9.6	砂糖	2.4	米油	0.4		
数	干しひじき	3	米油	0.96	しいたけ	0.24	もやし	12	濃口しょうゆ	2.4				
9,0	こんにゃく	8.4	出来上がり量	215	米油	0.6	出来上がり量	59	みりん風調味料	0.6	人参こんにゃく	12		
	にんじん	5.4			砂糖	1.8			料理酒	0.6	こんにゃく	12		
	さやいんげん	3.6	にらまんじゅう	60	料理酒	0.6	イタリアンドレッシング	7.5	和風だし	0.12	キャベツ	30		
	油揚げ	1.8			みりん風調味料	0.96			水	8.4	きゅうり	18		
	大豆	12	はるさめ	5.4	薄口しょうゆ	3.6			出来上がり量	80	出来上がり量	48		
	米油	0.6	きゅうり	18	出来上がり量	68					-110 - 11			
	砂糖	1.56	にんじん	6							フレンチドレッシング	7.5		
	料理酒	0.96	キャベツ	12								1		
	みりん風調味料	1.92	出来上がり量	45										
	濃口しょうゆ	3.6	+ + '	 										
	和風だし	0.24	中華ドレッシング	7.5										
	水・足し上げ	7.2/50						1	l					

①令和 7 年度 8-9 月分 献立表詳細

日	9月16日(火)	1 1 1/2	9月17日(水)		9月18日(木)		9月19日(金)	9月22日(月)		9月24日(水)		
献立名	ご飯 牛乳250ml 献 中華エロュープ		ご飯 牛乳250ml 肉じゃが ししゃもフライ2本 なめ茸和え		地粉うどん 牛乳250ml ミートソース オムレツ 野菜ソテー		ご飯 牛乳250ml みそすいとん汁 カレーコロッケ 和風和え 和風ドレッシング	子どもパン 牛乳250ml 野菜スープ ハンバーグオニオンソース ペンネアラビアータ		ご飯 牛乳250ml 中華わかめスープ 春巻 生揚げの回鍋肉		
		(g)		(g)		(g)	THE POST OF	(g)		(g)		(g)
	米 強化米	100 0.3	米 強化米	100 0.3	地粉うどん	100	米 強化米	100 0.3	子供パン	80	米 強化米	100 0.3
	牛乳	258	牛乳	258	牛乳	258	牛乳	258	牛乳	258	牛乳	258
材料名及び分量(一人分のグラム数)	い鶏たにしチう中豚薄塩こご水出 餃米 は豚もににたしに中塩か肉けんめンず華と口 しま 来 子油 る肉やんらまいん華こん ン卵ーガう り り か ん ぎけくープラゆ 量	12 12 12 18 6 12 24 0.84 12 1.8 0.48 0.02 0.6 150 240 51 0.51 6 12 18 6 3.6 6 0.24 0.15 0.12	豚じじにたこささ濃砂み料和米水出 し米 キほにな出肉ががじねにいまし 棚り理風油 来 や油 べれじ茸上が フッんん が フッんん が ラー 草 がり ラー 草 がり ラー 草 がり ラー 単 がり ラー 単 がり ラー 単 がり ラー 単 がり カー リー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	30 60 30 30 36 24 12 10.8 4.2 1.2 1.2 1.2 48 240 40 4 39.6 12 12 15.6 55	豚しにたに米バ小パトトデコこ砂塩赤水出 オ米 キ赤ピハオコ塩肉うにねじ 一粉リケーラメう イ 上 レ ベーマ ブメがくぎん サイン アン ガッツ アン オッツーン はり サイン カーツ コン オーツ アン カーツ アン	54 0.24 48 27.6 1.8 0.6 2.4 0.02 24 60 9.6 0.48 0.01 2.4 0.24 2.10 40 0.4 38.4 9.6 3.6 12 0.6 0.24 0.12	す鶏にだねしい和白赤水出 カ米 きキに出 和いとんいぎじ菜だそそ 上 コー・リッとが ロッケー・リック がいまい カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カ	36 12 12 21.6 12 6 9.6 0.6 4.8 6 144 240 5 5 24 24 12 55	鶏ブにキしとコオ塩こ白水出 いたバ米濃み白 ペ米たにシト塩こ肉 つんヤめうンリー しつ 来 いまタ油 ロんイ ネ ねにが りょう かんツ こく オ しんイ ネ ねだくが 一ぎ よ風ン マ ぎく 一 が が が が が が が か は カ カ で へ で かけ が か は カ カ で で か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か は か か か か は か か か は か か か は か か か は か か か か は か か か か か か か か か か か か か か か か か か か か	18 24 12 36 6 6 2.4 1.2 0.72 0.02 0.6 144 240 0.5 0.2 2.5 1 1.5 12 0.3 18 0.36 6 24 0.18 0.02	鶏わなチだた薄塩中ごご水出 春米 豚生キにねしテ料薄中こで肉かるンいま口 華まま 来 巻油 肉揚ゃんぎうメ理ロ華ょんかいがつがら プログランのが がった かいかん がった かいかい かん かん がった かん がった かん	18 0.6 12 9.6 24 12 4.8 0.18 1.2 1.44 240 50 5 18 30 24 9.6 12 0.12 1.2 0.12 1.2 0.16 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19 0.19
	こしょう 薄ロしょうゆ・料理酒 砂糖 ごま油 出来上がり量	0.01 1.8/1.2 0.12 1.44 43			こしょう 出来上がり量	0.02			ー味唐辛子 パセリ オリーブオイル 出来上がり量	0.02 0.02 0.72 58	水 米油 ごま油 出来上がり量	0.96 1.2 0.24 80

①令和 7 年度 8・9 月分 献立表詳細

日	9月25日(木) 9月26日(金)				9月29日(月)		9月30日(火)							
献立名	麦ご飯 牛乳250ml ポークカレー 枝豆とコーンのフリッター 黄桃		ご飯 牛乳250ml なめこ汁 あじフライ ひきないり		ご飯 牛乳250ml 蓮花湯 鶏肉の甘酢あんかけ かぼちゃのサラダ マヨネーズ		麦ご飯 牛乳250ml 鶏肉丼 野菜のかき揚げ 花野菜の和え物 玉ねぎドレッシング							
		(g)		(g)	1 X 3 X		上位とドレブンング	(g)			(a)			(0)
材料名及び分量(一人分のグラム数)	米麦強 牛 豚じたにグ脱トウカカカガに鶏米水出 枝米	(g) 90 10 0.3 258 36 36 48 30 3.6 2.4 2.4 10 8 0.1 0.05 0.36 2.4 1.2 108 240 20 0.2 50	米強 牛 な豆わた小赤白和水出 あ米 だにピ油砂料み濃和水ごご米出化 乳 め腐かま松みみ風 来 じ油 いん一揚糖理り口風 まま油来 こ めね菜そそだ 上 フ こじマげ 酒風よし が イ んんン 調ゆ 鳴かり が イ しんかい 調ゆ いんり	(g) 100 0.3 258 36 24 0.6 18 9.6 7.2 3.6 0.7 156 240 60 6 48 24 7.2 14.4 1.2 1.8 3.6 0.12 3.6 0.6 0.6 7.8	米強 牛 鶏卵たにほク中塩こごで水出 鶏米た赤米砂濃穀料で水 がき化 乳 肉 まんうリ華 しまん 来 肉油まピ油糖口物理ん ぼう かんんムー うまん ドロー し酢酒粉 ちりゅう 草一プ り シーク りゅう ちゅうしゅう かんしん かんしん かんしょう かんしゃく かんしゅう はんしゃく かんしゃく かんしゃく かんしゃく かんしゃく かんしゃく かんしゃく はんしゃく かんしゃく かんしゃく かんしゃく かんしゃく かんしゃく かんしゃく かんしゃく かんしゃく はんしゃく かんしゃく かんしゃく かんしゃく かんしゃく かんしゃく かんしゃく しゅう はんしゃく かんしゃく しゅう	(g) 100 0.3 258 24 24 18 12 9.6 18 1.8 0.36 0.02 0.6 2.4 138 230 60 0.6 6 6 0.24 2.4 3 2.4 0.6 0.36 0.96 6 1.8 1.8 1.8 1.8 1.8 1.8 1.8 1.8	米麦強 牛 鶏米こたにはしみ砂濃料水出 野米 ブカに出 た	(g) 90 10 0.3 258 54 1.2 30 54 24 54 6 2.4 3.6 13.2 1.2 9.6 220 50 0.5 24 24 12 45 7.5			(g)			(g)
			H/N="" / =	,,,	たまねぎ 出来上がり量 マヨネーズ	12 60 8								