

2025年09月29日 月曜日

[illegible]

2025年09月30日 火曜日

[illegible]

2025年10月01日 水曜日

献立名／食品名
【赤魚の和風マリネ】
・ あかうお切り身(60g)
・ しょうゆ
・ 清酒
・ しょうゆ
・ 上白糖
・ サラダ油
・ 酢
・ 玉葱
・ 水
【キャベツのソテー】
・ キャベツ
・ にんにく
・ サラダ油
・ 食塩
・ ごしょう
【大豆のみそがらめ】
・ 大豆水煮
・ でんぶん
・ 白絞油
・ 白みそ
・ 上白糖
・ 清酒
・ 本みりん
・ 水
【青菜と桜えびのあえ物】
・ こまつな
・ もやし
・ 長ねぎ
・ 古根しょうが
・ にんにく
・ さくらえび
・ 煎り白ごま
・ 薄口しょうゆ
・ ごま油
【むらこも汁】
・ 鶏モモ皮なし小間切
・ 冷凍豆腐
・ 液卵
・ にんじん
・ 冷凍わかめ
・ しょうゆ
・ 食塩
・ でんぶん
・ けずり節（だしパック）
・ だし汁
【ごはん】
・ 精白米
・ 水
【牛乳】
・ 牛乳（飲用）

2025年10月02日 木曜日

[illegible]

2025年10月03日 金曜日

献立名／食品名
【麻婆豆腐】
・豆腐
・豚肩挽き肉
・たけのこ千切り(レトルト)
・長ねぎ
・にんじん
・干し椎茸スライス
・にら
・古根しょうが
・にんにく
・サラダ油
・赤みそ
・上白糖
・しょうゆ
・でんぶん
・ごま油
★・トウバンジャン
・がらすープ
・スープ
【ナムル】
・もやし
★・ハム
・にんじん
・こまつな
・長ねぎ
・ごま油
・上白糖
・しょうゆ
・煎り白ごま
【みかん】
・みかん
【のっぺい汁】
・鶏胸皮なし小間切肉
★・焼きちくわ
・油揚げ
・冷凍さといも
・だいこん
・長ねぎ
・サラダ油
・しょうゆ
・食塩
・でんぶん
・けずり節（だしパック）
・だし汁
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

パン加工食品等の規格書配合表は学期（★）月ごと（●）の物資で確認できます。

2025年10月10日 金曜日

献立名／食品名
【かぼちゃコロッケ】
● ・ かぼちゃコロッケ
・ 白絞油
【キャベツのおかかあえ】
・ キャベツ
・ 油揚げ
・ にんじん
・ かつお節系削り
・ しょうゆ
【もやしのソテー】
・ もやし
★ ・ ベーコン
・ サラダ油
・ 食塩
・ こしょう
・ しょうゆ
【マカロニのツナあえ】
・ ツイストマカロニ
・ 塩(ゆで用)
・ まぐろ油漬
・ 玉葱
・ サラダ油
・ 食塩
・ こしょう
【ビーンズシチュー】
・ 鶏モモ皮なし角切り肉
・ じゃがいも
・ いんげんまめ(乾)
・ にんじん
・ 玉葱
★ ・ ベーコン
・ マッシュルーム水煮
・ パセリ
・ サラダ油
● ・ ホワイトルゥ
・ 牛乳(調理用)
・ 食塩
・ こしょう
・ 鶏ガラパック(だし用)
・ スープ
【ブルーベリージャム】
● ・ ブルーベリー(ジャム)
【コッペパン(80g)】
★ ・ コッペパン(80g)
【牛乳】
・ 牛乳(飲用)

パン加工食品等の規格書配合表は学期（★）月ごと（●）の物資で確認できます。

2025年10月17日 金曜日

献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名
	【筑前煮】	【豚カツ（津久井みそソース）】	【ポークビーンズ】	【ザンギ】
	・鶏もも皮なし角切り肉	●・とんかつ	・大豆水煮	・鶏もも皮なし25g
	・じゃがいも	・白絞油	・豚もも角切り	・清酒
	・板こんにゃく		・サラダ油	・にんにく
	・にんじん	・煎り白すりごま	・セロリー	・古根しょうが
	・ごぼう	・赤みそ	・白ワイン	・しょうゆ
	・れんこん	・本みりん	・がらすープ	
	・たけのこ千切り(1t1t)	・上白糖	★・ベーコン	・小麦粉
	・干し椎茸スライス	・しょうゆ	・にんじん	・でんぶん
	・グリーンピース	・水	・玉葱	・白絞油
	・ごま油		・サラダ油	
	・上白糖	【キャベツと豚肉のソテー】	★・トマトケチャップ	【こんにゃくの炒め物】
	・しょうゆ	・キャベツ	・トマトピューレ	・つきこんにゃく
	・本みりん	・にんじん	★・ウスターソース	・にんじん
	・かつおだし	・豚肩細切り肉	・上白糖	・ごま油
	・水	・サラダ油	・白ワイン	・上白糖
		・食塩	・グリーンピース	・本みりん
	【わかめと卵の炒め物】	・こしょう	・食塩	・しょうゆ
	・くきわかめ		・こしょう	・水
	★・炒り卵	【小松菜のゆずポンあえ】	・がらすープ	・煎り白ごま
	・本みりん	・こまつな	・水	
	・しょうゆ	・にんじん	・でんぶん	
	・上白糖	・もやし	・ペイリーフ	
	・ごま油	・食塩		【ホタテのソテー】
	・煎り白ごま	・酢	【ブレーションレツ】	・ほたてがい貝柱
		・サラダ油	●・ブレーションレツ	・バター
	【みそアーモンド豆】	・ゆず(果汁)		・冷凍えだまめ
	・ひよこまめ(水煮)	・しょうゆ	【いりごとアーモンドの甘辛和え】	・ホールコーン
	・でんぶん		●・いりこ	・しょうゆ
	・白絞油	【桜＆葉っぱしんじょ】	・細切アーモンド	・食塩
	・あらびきアーモンド	●・五目しんじょ(花型)	・煎り白ごま	・こしょう
	・白みそ	●・五目しんじょ(木の葉型)	・上白糖	
	・上白糖	・むきえだまめ	・しょうゆ	【もやしのサラダ】
	・清酒	・食塩	・本みりん	・もやし
	・本みりん	・かつおだし	・水	・にんじん
	・水	・でんぶん		・きゅうり
		・水	【コールスロー】	・食塩
	【和風ガッパ】	【かきたま汁】	・キャベツ	・酢
	★・ハム	・冷凍豆腐	・きゅうり	・サラダ油
	・キャベツ	・液卵	・ホールコーン	・しょうゆ
	・にんじん	・鶏卵	★・ハム	
	・食塩	・冷凍ほうれんそう	★・マヨネーズ	【石狩汁】
	・酢	・長ねぎ	・しょうゆ	・さけ角切り
	・サラダ油	・えのきたけ	・上白糖	・冷凍豆腐
	・しょうゆ	・しょうゆ	・レモン果汁	・じゃがいも
		・食塩		・長ねぎ
	【玄米ごはん】	・でんぶん	【ごはん】	・ほうれんそう
	・精白米	・かつおだしパック	・精白米	・白みそ
	・発芽玄米	・だし汁	・水	・煮干し(だし用)
	・水			・だし汁
		【15周年手巻きのり】	【牛乳】	
	【牛乳】	・手巻きのり	・牛乳（飲用）	【ごはん】
	・牛乳（飲用）			・精白米
		【ごはん】		・水
		・精白米		
		・水		【牛乳】
				・牛乳（飲用）
		【牛乳】		
		・牛乳（飲用）		

パン加工食品等の規格書配合表は学期（★）月ごと（●）の物資で確認できます。

2025年10月24日 金曜日

献立名／食品名
【豆まめドライカレー】
・大豆水煮
・レンズまめ(乾)
・豚もも挽き肉
・玉葱
・にんじん
・にんにく
・サラダ油
・ピーマン
・ホールトマト缶詰
・カレー粉
★・ウスターソース
・食塩
・こしょう
・小麦粉
【フレンチサラダ】
・キャベツ
・にんじん
・きゅうり
★・ハム
・サラダ油
・酢
・食塩
・こしょう
【みかん】
・みかん
【根菜のミネストローネ】
・じゃがいも
・玉葱
・セロリー
★・ベーコン
・にんにく
・オリーブ油
・だいこん
・ホールトマト缶詰
・パセリ
・食塩
・こしょう
・白ワイン
・鶏ガラパック（だし用）
・ペイリーフ
・スープ
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

パン加工食品等の規格書配合表は学期（★）月ごと（●）の物資で確認できます。

2025年10月31日 金曜日

献立名／食品名
【かぼちゃのミートソース煮】
・ かぼちゃ
・ 白絞油
・ にんじん
・ 豚肩挽き肉
・ 玉葱
・ サラダ油
・ トマトピューレ
★・ トマトケチャップ
★・ ウスターソース
・ ビザ用チーズ
・ 上白糖
・ こしょう
・ 食塩
・ しょうゆ
・ パセリ
【マカロニサラダ】
・ ツイストマカロニ
・ 塩(ゆで用)
・ キャベツ
・ にんじん
・ きゅうり
★・ ハム
・ 食塩
・ こしょう
【根菜のビクルス】
・ にんじん
・ だいこん
・ 上白糖
・ 食塩
・ こしょう
・ 酢
・ レモン果汁
【きのこのバターしょうゆ】
・ エリンギ
・ えのきたけ
★・ ベーコン
・ サラダ油
・ 食塩
・ こしょう
・ 薄口しょうゆ
・ バター
・ 万能ねぎ
【フルーツあえ】
・ バイン缶(チビット)
・ 黄桃缶(ダイス)
・ りんご缶(ダイス)
【ロールパン(70g)】
★・ ロールパン(70g)
【牛乳】
・ 牛乳(飲用)