令和6年度 9月詳細献立 (ご家庭、学校での確認をお願いします。)

יווי עד	5年度 9月計細駅ユ	(こ家庭、字校での確認をお願いします。)
日	献立名	材料名
	ごはん	*
	切り干し大根のごま サラダ	切り干し大根、わかめ、きゅうり、にんじん、ツナフレーク(かつお、めばちまぐろ、大豆油、野菜エキス、食塩、調味料(アミノ酸)、水)、三温糖、濃口しょうゆ、酢、白いりごま、白すりごま、ノンエッグマヨネーズ(食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、水)
2日 (月)		たまねぎ、じゃがいも、にんじん、パーム油、砂糖、デキストリン、カレーパウダー、トマトペースト、食塩、ガーリックペースト、ココナッツペースト、酵母エキス、かつおぶしエキス、香辛料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンC)、香料、香辛料抽出物、水
	カクテルゼリー	カクテルゼリー(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、りんご果汁、ぶどう果汁、もも果汁、豆乳、砂糖、デキストリン、水溶性食物繊維、寒天、水、乳酸カルシウム、ゲル化剤(増粘多糖類)、ビタミンC、香料、クチナシ黄色素、クエン酸鉄ナトリウム、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、紅麹色素、ピロリン酸第二鉄)、みかんシロップ漬け(みかん、砂糖、クエン酸、酸化防止剤(ビタミンC)、糖転移ビタミンP、水)、りんごシロップ漬け(りんご、砂糖、クエン酸、ビタミンC、水)
	牛乳	牛乳
	ごはん	米
H	あじフライ	が あじフライ(あじ、【衣】パン粉、小麦粉、食塩、水、乳化剤、増粘剤)、揚げ油(米油)
	わかめときゅうりの 酢の物	わかめ、春雨、きゅうり、もやし、にんじん、酢、薄口しょうゆ、砂糖
	油麩入りみそ汁	油麩(小麦粉、グルテン、大豆油)、きゃべつ、にんじん、じゃがいも、なす、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	<u></u> 牛乳
	<u>ーれ</u> ごはん	*************************************
-	_15/0	
4日	焼ききゃべつメンチカツ	きゃべつメンチカツ(きゃべつ、鶏肉、粒状植物性たん白(大豆)、豚肉、豚脂、たまねぎ、砂糖、水溶性食物繊維、食塩、 小麦不使用しょうゆ、酵母エキス、香辛料、水、加工でん粉、炭酸カルシウム、 ピロリン酸第二鉄、 【衣:粒状植物性たん白(大豆)、植物油、米粉、水、加工でん粉、増粘多糖類、菜種油】
	ピーマンきんぴら	豚肉、酒、ピーマン、にんじん、こんにゃく、米油、三温糖、みりん、濃口しょうゆ
	豆腐とじゃがいもの みそ汁	豆腐、じゃがいも、ぶなしめじ、たまねぎ、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳
	ごはん	*
	揚げ餃子の 甘酢あんかけ	餃子(きゃべつ、たまねぎ、にら、豚肉、豚脂、でん粉加工食品、香味油、しょうゆ、酵母エキス、食塩、砂糖、生姜ペースト、香辛料、小麦粉、小麦たん白、食塩、水、加工でん粉、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄)、揚げ油(米油)、砂糖、濃口しょうゆ、酢、水、でん粉
	もやしのナムル	もやし、ほうれんそう、にんじん、ごま油、酢、三温糖、濃口しょうゆ、白いりごま
	中華風コーン 卵スープ	コーンペースト、とうもろこし、ベーコン(豚肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス))、たまねぎ、鶏卵、万能ねぎ、ヘルシーファーム中華スープの素(食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油脂、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、こしょう、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、チキンパウダー、カラメル色素 ※一部にごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)、酒、食塩、こしょう、でん粉、ごま油
-	冷凍みかん 牛乳	<i>みかん</i> 牛乳
	ごはん	*************************************
-	たらのみそマヨ焼き	たら、ノンエッグマヨネーズ(食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、水)、みそ
6日 (金)	こんにゃくと野菜の ごま煮	こんにゃく、鶏肉、しいたけ、たけのこ、にんじん、さやいんげん、ごま油、三温糖、酒、濃口しょうゆ、白すりごま、だし汁(かつお、煮干し、昆布)
	いか団子汁	いか団子(いか、でん粉、食塩、サンゴカルシウム)、豆腐、だいこん、にんじん、ごぼう、こまつな、ねぎ、だし汁 (かつお、煮干し、昆布)、薄口しょうゆ、食塩
	牛乳	牛乳
	ごはん	*
	高野豆腐の揚げ煮	高野豆腐(大豆、豆腐用凝固剤、重曹、消泡剤製剤)、でん粉、揚げ油(米油)、鶏肉、たまねぎ、にんじん、しょうが、米油、三温糖、濃口しょうゆ、みりん、食塩、だし汁(かつお、煮干し、昆布)
VН	野菜のからし和え	チンゲンサイ、もやし、にんじん、からし粉、濃口しょうゆ、砂糖
(P)		
	きゃべつと豚肉の スープ	はう
_		

令和6年度 9月詳細献立 (ご家庭、学校での確認をお願いします。)

	0年度 9月計細駅立	(こ家庭、子校での確認をお願いします。)
日	献立名	材料名
10日(火)	ごはん	*
	ますの南部焼き	ます、みそ、濃口しょうゆ、みりん、酒、白すりごま、白いりごま、黒いりごま
	きんぴら大豆	豚肉、さつまあげ(魚肉、植物油(大豆)、発酵調味液、大豆たん白、砂糖、食塩、魚介エキス、ぶどう糖、加工でん粉、水)、大豆、ごぼう、にんじん、ピーマン、こんにゃく、米油、三温糖、濃口しょうゆ、みりん、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	めかぶと生揚げの みそ汁	めかぶ、にんじん、きゃべつ、冷凍ミニ絹揚げ(豆乳、植物油(菜種油)、加工でん粉、凝固剤製剤、酵素製剤、水)、ぶなしめじ、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳
	わかめごはん	米、わかめ御飯の素(わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス、発酵調味料、ピロリン酸第二鉄)
	鶏のから揚げ	鶏肉、しょうが、にんにく、濃口しょうゆ、酒、でん粉、揚げ油(米油)
11日 (水)	かりぽり和え	もやし、きゅうり、つぼ漬け(干しだいこん、砂糖、しょうゆ、食塩、還元水あめ、醸造酢、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(カラメル))、食塩
	高野豆腐とじゃがいも のみそ汁	高野豆腐(大豆、豆腐用凝固剤、重曹、消泡剤製剤)、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、こまつな、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳
	食パン	小麦粉、上白糖、ショートニング、脱脂粉乳、パン酵母、食塩、イーストフード、ビタミンC
	いちごジャム	いちご、砂糖、水あめ、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料(クエン酸)、水
12日	チリコンカン	金時豆、豚肉、にんじん、たまねぎ、ピーマン、じゃがいも、にんにく、米油、トマトケチャップ(トマト、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料)、トマトピューレ、チリパウダー、コンソメゴールド(食塩、デキストリン、ぶどう糖、麦芽糖、食用植物油脂、粉末しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、野菜パウダー、チキンエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、ポークエキスパウダー、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料)、食塩
(木)	フレンチサラダ	きゃべつ、きゅうり、にんじん、とうもろこし、酢、ひまわり油、オリーブオイル、食塩、砂糖、こしょう
	チンゲンサイと卵の スープ	ベーコン(豚肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス))、チンゲンサイ、たまねぎ、えのきだけ、鶏卵、コンソメゴールド(食塩、デキストリン、ぶどう糖、麦芽糖、食用植物油脂、粉末しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、野菜パウダー、チキンエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、ポークエキスパウダー、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料)、食塩、こしょう、でん粉
	牛乳	牛乳
	ごはん	*
	さんまの蒲焼き風	さんま、でん粉、揚げ油(米油)、【タレ】濃口しょうゆ、酒、みりん、三温糖、でん粉、水
	野菜のごま酢和え	こまつな、にんじん、はくさい、もやし、とうもろこし、白いりごま、白すりごま、濃口しょうゆ、酢、三温糖
(金)	いものこ汁	鶏肉、さといも、にんじん、だいこん、ぶなしめじ、こんにゃく、豆腐、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、昆布)、酒、 濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、食塩
	お月見団子	米粉、砂糖、麦芽糖、水あめ、しょうゆ、寒天、ソルビトール、加工でん粉、酵素、保存料(ポリリジン、デキストリン)、カラメル色素
	牛乳	牛乳
	ごはん	*
	彩り野菜玉子焼き	液卵、植物油脂、砂糖、にんじん、豚肉、たまねぎ、米・でん粉発酵調味料、しょうゆ、ほうれんそう、食塩、かつお節だし、ゼラチン、昆布、魚介エキスパウダー、水
17日 (火)	肉じゃが	豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、こんにゃく、さやいんげん、酒、三温糖、濃口しょうゆ、みりん、米油、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	なすと生揚げのみそ汁	なす、もやし、にんじん、こまつな、冷凍ミニ絹揚げ(豆乳、植物油(菜種油)、加工でん粉、凝固剤製剤、酵素製剤、水)、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳
	ごはん	*
	大豆ミート入り 鶏そぼろ	鶏肉、大豆ミート(大豆、クエン酸鉄)、たまねぎ、グリンピース、濃口しょうゆ、しょうが、三温糖、米油、酒
18日 (水)	野菜のごまマヨ和え	こまつな、きゃべつ、にんじん、スクール糸かまぼこ(たら、昆布エキス、かつお節エキス、でん粉、みりん、食塩、砂糖、酵母エキス、加工でん粉(タピオカ)、水)、ノンエッグマヨネーズ(食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、水)、みそ、濃口しょうゆ、白すりごま、白いりごま
	沢煮椀	だいこん、にんじん、ごぼう、しいたけ、たけのこ、豚肉、みつば、だし汁(かつお、煮干し、昆布)、薄口しょうゆ、 濃口しょうゆ、食塩
	牛乳	牛乳
	1	1 * * *

令和6年度 9月詳細献立 (ご家庭、学校での確認をお願いします。)

	6年度 9月評細献立	(ご家庭、学校での確認をお願いします。)
日	献立名	材料名
19日(木)	ごはん	米
	カップエッグ	鶏卵、食塩
	きゃべつのカレー ソテー	きゃべつ、にんじん、ベーコン(豚肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス))、ピーマン、ブロッコリー、米油、カレー粉、食塩、コンソメゴールド(食塩、デキストリン、ぶどう糖、麦芽糖、食用植物油脂、粉末しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、野菜パウダー、チキンエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、ボークエキスパウダー、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料)
	鶏肉とトマトのスープ	鶏肉、セロリ、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、トマト缶(トマト、トマトジュース、クエン酸)、米油、食塩、こしょう、コンソメゴールド(食塩、デキストリン、ぶどう糖、麦芽糖、食用植物油脂、粉末しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、野菜パウダー、チキンエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、ポークエキスパウダー、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料)
	チーズ	ナチュラルチーズ、ミルクカルシウム、乳タンパク質、乳化剤、水
	牛乳	牛乳
	ごはん	*
	スナックレバー	じゃがいも、鶏肉、豚レバー、枝豆、でん粉、濃ロしょうゆ、みりん、三温糖、しょうが、水、白いりごま、揚げ油 (米油)
20日 (金)	切り干し大根の はりはり漬け	切り干し大根、にんじん、もやし、きゅうり、三温糖、酢、濃口しょうゆ、ごま油、食塩
		えのきだけ、きゃべつ、にんじん、豆腐、みずな、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
-	<u>牛乳</u> デは /	牛乳
	ごはん	*
	いわしの生姜煮	いわし、水あめ、砂糖、しょうゆ、発酵調味料、しょうが、昆布だし、醸造酢、食塩、水、増粘剤、着色料、調味料
24日 (火)	豆もやし炒め	大豆もやし、にんじん、きゃべつ、さやいんげん、さつまあげ(魚肉、植物油(大豆)、発酵調味液、大豆たん白、砂糖、食塩、魚介エキス、ぶどう糖、加工でん粉、水)、昆布、三温糖、濃口しょうゆ、食塩、米油
	どさんこ汁	豚肉、米油、しょうが、にんにく、にんじん、とうもろこし、豆腐、たまねぎ、じゃがいも、ねぎ、みそ、バター、一味 唐辛子粉、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	牛乳	牛乳
	ごはん	*
	いかメンチカツ	いかメンチカツ(いか、きゃべつ、にんじん、パン粉、粒状植物性たん白、しょうが、砂糖、にんにく、粉末しょうゆ、食塩、香辛料、【衣:パン粉、小麦粉、植物油脂】、水、加工でん粉、ドロマイト、ピロリン酸鉄、硫酸カルシウム、乳化剤、クエン酸、香料)、揚げ油(米油)
25日 (水)	春雨の中華和え	きゅうり、にんじん、きゃべつ、春雨、無塩漬ハム(豚肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス))、砂糖、濃口しょうゆ、酢、ごま油
	ごぼうのピリ辛ス一プ	豚肉、ごぼう、にんじん、もやし、にら、米油、しょうが、にんにく、鶏ガラス一プの素(食塩、デキストリン、チキンエキスパウダー、鶏脂、オニオンエキスパウダー、丸鶏パウダー、きゃべつエキスパウダー、こしょう、にんじんエキスパウダー、発酵酵母エキスパウダー、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤)、みそ、濃口しょうゆ、豆板醤(唐辛子、みそ、食塩、酒精)
	牛乳	牛乳
	ごはん	*
	豚丼の具	豚肉、酒、たまねぎ、しょうが、しいたけ、こんにゃく、ピーマン、米油、三温糖、濃口しょうゆ
	きゃべつの塩昆布	きゃべつ、きゅうり、にんじん、塩昆布(しょうゆ、昆布、食塩、砂糖、甘味料(ソルビトール)、調味料(アミノ酸
26日 (木)	和え	等)、糊料(プルラン)、薄口しょうゆ、白いりごま、ごま油 かぼちゃ、だいこん、にんじん、ねぎ、油揚げ(大豆、植物油(菜種油、大豆油)、凝固剤、消泡剤)、だし
	かぼちゃのみそ汁	汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳
	ごはん	*
	ひじき入り玉子焼き	鶏卵、かつお昆布だし、ひじき、砂糖、でん粉、トレハロース、醸造酢、しょうゆ、みりん、食塩、植物油
27日 (金)	鶏肉と野菜の みそ炒め	鶏肉、きゃべつ、にんじん、たまねぎ、ピーマン、しょうが、にんにく、米油、みそ、酒、三温糖
	けんちん汁	じゃがいも、にんじん、だいこん、ごぼう、こんにゃく、しいたけ、豆腐、油揚げ(大豆、植物油(菜種油、大豆油)、凝固剤、消泡剤)、だし汁(昆布)、濃口しょうゆ、食塩、ごま油
	牛乳	牛乳
	ごはん	*
	さばの塩焼き	さば、食塩
30日 (月)	野菜のゆかり和え	きゅうり、もやし、にんじん、茎わかめ、ゆかり(塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料)、かつお節、薄口しょうゆ
	キャベツと生揚げの みそ汁	きゃべつ、にんじん、たまねぎ、冷凍ミニ絹揚げ(豆乳、植物油(菜種油)、加工でん粉、凝固剤製剤、酵素製剤、水)、こまつな、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	りんご	りんご
	牛乳	- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Ь		1