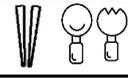
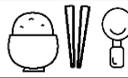
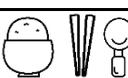


2025年9月献立表

材料の都合により変更になる場合があります

	日	曜日	献立	材料
	1	月	(始業式) Caの日	
	2	火	チキンカレー フロッコリーサラダ 福神漬け	鶏肉 ジャがいも かぼちゃ しめじ 人参 玉葱 カレールー フロッコリー コーン チーズ 福神漬け
	3	水	弁当日	
	4	木	ミネストローネ 豆腐ハンバーグ 切干大根サラダ	ベーコン キャベツ ジャがいも エリンギ カットトマト缶 人参 玉葱 豆腐ハンバーグ ロースハム 胡瓜 切干大根
	5	金	肉じゃが 納豆味噌 春雨酢の物	牛肉 ジャがいも しめじ 糸こんにゃく 人参 玉葱 豚ひき肉 小ネギ 納豆 春雨 胡瓜 細カマボコ
	6	土		
	7	日		
	8	月	鮭の西京焼き 人参しりしり さつまいもオレンジ煮	鮭 卵 人参 シーチキン さつまいも オレンジジュース
	9	火	汁ビーフン 焼売 ほうれん草ともやしのナムル	豚肉 キャベツ エリンギ 人参 ビーフン 焼売 ほうれん草 もやし
	10	水	弁当日	
	11	木	牛肉コロッケ 竹輪磯辺揚げ 海藻サラダ	牛肉コロッケ 竹輪 青のり レタス 胡瓜 もやし 人参 ワカメ
	12	金	ミートソースパスタ 生クリームフルーツポンチ	合挽き肉 にんにく カットトマト缶 人参 玉葱 ケチャップ パスタ みかん缶 バイン缶 りんご 生クリーム
	13	土		
	14	日		
	15	月	敬老の日	
	16	火	アジフライ ほうれん草白和え 油揚げの味噌汁	アジフライ ほうれん草 糸コンニャク 豆腐 人参 玉葱 油揚げ
	17	水	弁当日	
	18	木	白菜としめじの豆乳スープ グリルチキン ひじきの煮物	ベーコン 白菜 豆乳 大根 しめじ 人参 ひじき こんにゃく 高野豆腐 鶏肉
	19	金	四色丼の具 ワカメと豆腐の味噌汁 ぶどうゼリー	鶏ひき肉 卵 さやいんげん 人参 豆腐 ワカメ ぶどうゼリー
	20	土		
	21	日		
	22	月	麻婆豆腐 レンコンチップス 金時豆煮	合挽き肉 白ネギ 豆腐 にんにく しょうが 人参 玉葱 レンコン 米粉 青のり 金時豆煮
	23	火	秋分の日	
	24	水	弁当日	
	25	木	ハッシュドチキン キャンディチーズ スパゲッティサラダ	鶏肉 しめじ 人参 玉葱 キャンディチーズ パスタ ロースハム 胡瓜 コーン シーチキン
	26	金	(誕生会) とり天 ミートボール 野菜サラダ 誕生日ケーキ	とり天 ミートボール キャベツ 胡瓜 パプリカ 人参 ケーキ
	27	土		
	28	日		
	29	月	すき焼き 小松菜の炒め煮 エビフライ	牛肉 白菜 豆腐 糸こんにゃく 白ネギ しいたけ 人参 小松菜 豚肉 もやし 高野豆腐 エビフライ
	30	火	とりめしの具 団子汁 たくあん	鶏肉 椎茸 人参 牛蒡 団子麺 白菜 豚肉 大根 油揚げ こんにゃく 椎茸 たくあん

★12日は完全給食です！

※誕生会に出席される保護者の方は・・・

白ごはん・おはし・フォークを持ってきてください！

