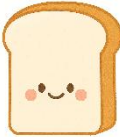
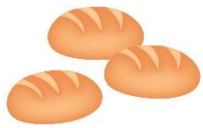


令和8年度 9月献立表

南部療育センター

日	Cal	主食		副食		デザート		おやつ
		メニュー	材料	メニュー	材料	メニュー	材料	
1 (火) 24 (木)	1日 418 24日 420	ごはん		煮魚 ひじきサラダ 味噌汁	★魚、生姜、醤油、砂糖、酒、みりん ★小松菜、人参、ひじき、胡瓜、ごま、醤油、砂糖 すし酢、ごま油 ★鶏もも肉、さつまい、玉ねぎ、ねぎ、味噌、昆布 かつお節	ももゼリー		牛乳
2 (水) 14 (月)	556	ごはん		ハンバーグ フライドポテト ミネストローネ	★豚ミンチ、牛ミンチ、玉ねぎ、パン粉、牛乳、卵、塩 こしょう、ケチャップ、ウスターソース、砂糖、片栗粉 ★フライドポテト、キャノーラ油、塩 ★鶏もも肉、玉ねぎ、人参、グリーンボール、トマト缶 パセリ、コンソメ、昆布、かつお節	あじわい プリン		牛乳
3 (木) 15 (火)	538	食パン りんごジャム		チキンカツ コールスローサラダ ミルクスープ	★鶏むね肉、酒、塩、こしょう、薄力粉、パン粉 キャノーラ油、ケチャップ、ウスターソース、砂糖 片栗粉 ★ロースハム、グリーンボール、人参、コーン、マヨドレ すし酢、砂糖 ★鶏もも肉、さつまい、玉ねぎ、人参、グリーンピース 牛乳、昆布、かつお節、コンソメ	ヨーグルト		りんご ジュース
4 (金) 17 (木)	452	ロールパン		鮭とじゃが芋のグラタン 切干大根サラダ チキンスープ	★鮭、酒、塩、こしょう、じゃがいも、玉ねぎ、人参 バター、牛乳、米粉、コンソメ、プロセスチーズ ★切干大根、胡瓜、人参、かつお節、ごま、醤油 マヨドレ、砂糖、ごま油 ★鶏もも肉、グリーンボール、玉ねぎ、さやいんげん 薄口醤油、昆布、かつお節	りんご ゼリー		牛乳
7 (月)	430	カレーうどん	★干しうどん、豚肉、玉ねぎ、人参 干し椎茸、深ねぎ、昆布、かつお節 カレールウ、醤油、みりん	ポテトサラダ	★じゃがいも、人参、胡瓜、プロセスチーズ、マヨドレ すし酢、砂糖	いちごミルク ゼリー	いちごジャム 調整豆乳 生クリーム 粉ゼラチン 砂糖	牛乳
8 (火) 28 (月)	410	ごはん		牛すき焼き風 ささみの和え物 すまし汁	★牛もも肉、厚揚げ、白菜、玉ねぎ、酒、みりん、醤油 砂糖 ★ささみ、胡瓜、人参、ひじき、かつお節、すし酢 砂糖、薄口醤油 ★鶏もも肉、人参、えのき茸、小松菜、昆布、かつお節 薄口醤油	バナナ		牛乳
9 (水) 29 (火)	471	ハヤシライス	★精白米、牛もも肉、玉ねぎ 人参、じゃがいも、ぶなしめじ グリーンピース、トマト缶、ハヤシルウ デミグラスソース	フレンチサラダ 白菜とベーコンのスープ	★人参、胡瓜、グリーンボール、すし酢、砂糖 キャノーラ油 ★ベーコン、白菜、玉ねぎ、ぶなしめじ、さやいんげん 薄口醤油、昆布、かつお節	きな粉 プリン		牛乳
10 (木) 25 (金)	407	ごはん		鶏のさっぱり煮 ツナサラダ 味噌汁	★鶏もも肉、にんにく、生姜、酒、すし酢、醤油、砂糖 水 ★ツナ缶、大根、人参、小松菜、すし酢、砂糖 キャノーラ油 ★厚揚げ、里芋、玉ねぎ、ねぎ、味噌、昆布、かつお節	ヨーグルト		りんご ジュース
11 (金) 30 (水)	440	ごはん		鮭の塩焼き 豚肉と切り干し大根炒め わかめスープ	★鮭、酒、塩 ★豚肉、切り干し大根、小松菜、生姜、酒、醤油、砂糖 みりん、ごま油 ★人参、玉ねぎ、油揚げ、カットわかめ、鶏がらだし 薄口醤油、昆布、かつお節	ぶどう ゼリー		牛乳
16 (水)	488	ごはん		牛肉と大豆のメキシコ風 スイートポテトサラダ コーンスープ	★牛もも肉、高野豆腐、大豆水煮、玉ねぎ、ピーマン にんにく、キャノーラ油、赤ワイン、ケチャップ、塩 こしょう、カレー粉、コンソメ ★さつまい、人参、胡瓜、プロセスチーズ、マヨドレ すし酢、砂糖 ★コーン、玉ねぎ、グリーンボール、パセリ、コンソメ 昆布、かつお節	パイン ゼリー		牛乳
18 (金)	501	ごはん		豚の生姜焼き 春雨サラダ 味噌汁	★豚肉、玉ねぎ、にんにく、生姜、酒、みりん、醤油 砂糖、片栗粉、キャノーラ油 ★春雨、胡瓜、小松菜、人参、かつお節、ごま、ごま油 砂糖、薄口醤油、すし酢 ★南瓜、グリーンボール、玉ねぎ、味噌、昆布、かつお節	小豆ミルク ゼリー	小豆缶 調整豆乳 粉ゼラチン 生クリーム 砂糖	牛乳

★献立は材料の都合により変更する場合がございます。