作成者 堤

	60					•	堤
日			10時おやつ	材料名(昼食・3時おやつ)			
曜		献立名	3時おやつ	熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料
02 ( 月 )		♥ほうれん草のクリームパスタ 大根サラダ りんご たまねぎスープ	蒸しさつまいも ピザ	小麦粉、スパゲティ、バ ター、油、フレンチドレッ シング、きび砂糖		りんご、たまねぎ、はくさい、トマト、だいこん、ほうれんそう、ピーマン、チンゲンサイ、 しめじ	ケチャップ、洋風だし、 食塩
03 (火 )		御飯 ニラ玉スープ チキンチキンごぼう 白菜とにんじんの和え物 3色ナムル	いりこ ごまサブレ	米、小麦粉、無塩バ ター、砂糖、油、片栗 粉、七福米、押麦、きび 砂糖、ごま油	鶏もも肉、卵	もやし、はくさい、ごぼう、にんじん、にら、た まねぎ、きゅうり、ごま	濃口しょうゆ、みりん、 中華だしの素、食塩、 こしょう
04		御飯 大根のみそ汁 鮭の塩焼き ほうれん草の白和え もやしとわかめの酢の物	バナナ 野菜うどん	うどん、米、七福米、押 麦、きび砂糖	さけ(塩)、木綿豆腐、米みそ、うす揚げ、みそ	もやし、にんじん、たまねぎ、はくさい、チン ゲンサイ、だいこん、こまつな、こねぎ、カット わかめ、ごま	
05 (木)		御飯 長ねぎのみそ汁 ♥だいこんの豚巻き 小松菜の納豆和え パスタのケチャップソース	豆乳スープ ひじきおにぎり	米、スパゲティ、七福米、 押麦、きび砂糖	豚肉(ばら)、納豆、木綿豆 腐、みそ、うす揚げ	にんじん、万能ねぎ、だいこん、こまつな、たまねぎ、ピーマン、ひじき	煮干だし汁、ケチャップ、濃ロしょうゆ、本みりん、こしょう
06 (金)	歯科検診	御飯 白菜スープ タンドリーチキン もやしとチンゲン菜の和え物 ごぼうサラダ	りんご 大学芋	米、さつまいも、マヨネー ズ、砂糖、油、七福米、 押麦、きび砂糖	鶏もも肉	もやし、チンゲンサイ、ごぼう、はくさい、たま ねぎ、きゅうり、にんじん、トマト、ごま	ケチャップ、カレー粉、 濃口しょうゆ、洋風だ し、食塩
07 <u> </u>		チキンライス 野菜炒め 玉ねぎとキャベツのスープ バナナ	菓子 りんご寒天	米、七福米、押麦、きび砂糖	鶏ひき肉	りんご濃縮果汁、バナナ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、りんご、こねぎ、粉かんてん	ケチャップ、洋風だし、 濃ロしょうゆ、ウスター ソース、食塩、こしょう
09 (月		御飯 さつまいものみそ汁 ぶりの照焼 切り干し大根の煮物 小松菜と人参の和え物	ョーグルト いなり寿司	米、さつまいも、きび砂糖、七福米、押麦、砂糖	ぶり、うす揚げ、木綿豆腐、 みそ、花かつお節	こまつな、切り干しだいこん、はくさい、にんじん、こねぎ、いんげん、黒ごま	煮干だし汁、濃口しょうゆ、酢、みりん、料理酒、食塩、本みりん
10 (火		か松来と人参の相え物 わかめうどん 鶏肉のごま焼き おかかおにぎり バナナ	みかん セサミドーナツ	生うどん、米、小麦粉、き び砂糖、油、七福米	鶏もも肉、牛乳、花かつお 節、卵	バナナ、たまねぎ、万能ねぎ、にんじん、こ ねぎ、ごま、こんぶ(だし用)、カットわかめ	濃口しょうゆ、みりん、 食塩
11		御飯 厚揚げのすまし汁 デミグラスハンバーグ コールスローサラダ ブロッコリーとササミの和え物	いりこ お誕生日ケーキ	七福米、押麦、ごまドレッ	牛ひき肉、牛乳、豚ひき肉、卵(黄)、卵、生揚げ、鶏ささ身、ツナ水煮缶、淡色みそ		煮干だし汁、ケチャップ、ウスターソース、濃口しょうゆ、食塩
12 (木	内科検診	ハヤシライス かぼちゃサラダ きのこスープ りんご	バナナ クッキー		, -	りんご、たまねぎ、かぼちゃ、にんじん、しめ じ、きゅうり、えのきたけ	ハヤシルウ、洋風だ し、食塩
13 金		例から 御飯 豆腐とかぼちゃのみそ汁 チキン南蛮 チンゲン菜と白菜の和え物 3色きんぴら	豆乳スープ 海苔巻き	米、油、きび砂糖、小麦	鶏もも肉、木綿豆腐、米みそ、卵、花かつお節	はくさい、ごぼう、きゅうり、にんじん、かぼ ちゃ、ピーマン、たまねぎ、こねぎ、焼きの り、うめ干し、チンゲンサイ、ごま	煮干だし汁、酢、濃口 しょうゆ、料理酒、食塩
14 (土		麻婆丼 きのこのソテー わかめスープ オレンジ	菓子 芋もち	米、じゃがいも、片栗粉、 油、砂糖、きび砂糖、ご ま油	豚ひき肉、みそ	オレンジ、こねぎ、万能ねぎ、もやし、エリンギ、たまねぎ、えのきたけ、しょうが、にんにく	
16 (月 )		御飯 長ねぎと厚揚げのみそ汁 鶏肉のレモン煮 白菜のおかか和え にんじんシリシリ	りんご わかめうどん			はくさい、にんじん、たまねぎ、万能ねぎ、レモン、こねぎ、カットわかめ、ごま	煮干だし汁、かつお・ 昆布だし汁、濃口しょ うゆ、みりん、本みりん
17 (火 )		御飯 野菜スープ えびフライ 青のりポテト ほうれん草のごま和え	ョーグルト ピザまん		むきえび、卵、豚ひき肉、 チーズ	にんじん、たまねぎ、ほうれんそう、キャベツ、たけのこ、ごま、あおのり	ケチャップ、料理酒、 食塩、洋風だし、濃口 しょうゆ、こしょう
18		きのこのミートスパゲティー ほうれん草と白菜の和え物 キャベツスープ みかん	蒸しさつまいも おはぎ	マカロニ・スパゲティ、七福米、もち米、砂糖、油、きび砂糖		みかん、たまねぎ、ほうれんそう、キャベツ、 えのきたけ、にんじん、しめじ、ピーマン、は くさい、トマト	
19 (木)		がれる 豚丼 かぼちゃの煮物 具だくさんみそ汁 ミニ寒天	粉ふき芋 ヨーグルトムース	米、きび砂糖、油、砂糖		りんご濃縮果汁、かぼちゃ、たまねぎ、はくさい、ブルーベリー、にんじん、だいこん、こねぎ、えのきたけ、ごま、いんげん、粉かんてん、にんにく、しょうが	
20 (金 )	終業式	御飯 もずくスープ 鶏肉の照焼 ひじきの煮物 白菜とじゃこの和え物	バナナ だご汁	米、小麦粉、七福米、押麦、きび砂糖	き)、みそ、釜揚げしらす、うす揚げ	はくさい、にんじん、もずく、たまねぎ、ごぼう、こねぎ、だいこん、えのきたけ、ひじき、さやえんどう、ごま	濃口しょうゆ、みりん、 食塩
23 ( 月 )		御飯 五目汁 豚かつ マカロニサラダ もやしとチンゲン菜の和え物	いりこ ♥大学かぼちゃ	************************************	豚肉(ロース)、卵、生揚げ、 米みそ、花かつお節	かぼちゃ、もやし、にんじん、だいこん、きゅうり、ごぼう、糸こんにゃく、葉ねぎ、ごま、黒 ごま、チンゲンサイ	かつお・昆布だし汁、 ケチャップ、濃口しょう ゆ、みりん、食塩
24 ( 火 )		御飯 豚汁 さばのみそ煮 きゅうりとわかめの酢の物 ひじきの納豆和え	みかんスイートポテト	さつまいも、米、砂糖、七福米、押麦、無塩バター、きび砂糖		にんじん、もやし、ひじき、きゅうり、糸こんにゃく、だいこん、ごぼう、こねぎ、しょうが、カットわかめ、はくさい	かつおだし汁、みり ん、料理酒、濃口しょう ゆ、酢
25 (水)		御飯 水菜とたまねぎのスープ ミートボール パスタサラダ ツナ白菜	ョーグルト ぜんざい	米、白玉粉、きび砂糖、 スパゲティ、七福米、押 麦、片栗粉		たまねぎ、はくさい、みずな、きゅうり、こまつな、にんじん、トマト、ピーマン	ケチャップ、濃口しょう ゆ、洋風だし、酢、料 理酒、食塩
26 (木)		チロ来 年越しうどん わかめおにぎり かき揚げ バナナ	りんご ♥おさつボール	生うどん、さつまいも、 ・米、油、小麦粉、じゃがいも、七福米、押麦、片 ・果粉		バナナ、たまねぎ、万能ねぎ、にんじん、か ぼちゃ、こねぎ、こんぶ、カットわかめ	洋風だし、濃口しょう ゆ、みりん、食塩
27 (金)		御飯 なめこのみそ汁 鶏のから揚げ きんぴらごぼう チンゲン菜のおかか和え	粉ふき芋 バナナフリッター			バナナ、チンゲンサイ、ごぼう、にんじん、は くさい、なめこ、こねぎ、たまねぎ、しょうが、 にんにく、ごま	かつお・昆布だし汁、 濃口しょうゆ、本みり ん、料理酒
28 (土 土		プンケン来のわかか相え 御飯 白菜とわかめの味噌汁 豚じやが 厚揚げの煮物 ほうれん草とえのきのお浸し	菓子 きなこ蒸しパン	米、小麦粉、じゃがいも、 きび砂糖、七福米、押 麦、油、砂糖	豚肉(もも)、生揚げ、木綿豆腐、みそ,うす揚げ、きな粉	ほうれんそう、たまねぎ、にんじん、はくさい、しらたき、さやえんどう、カットわかめ	かつお・昆布だし汁、 濃口しょうゆ、みりん、 料理酒
		※使用食材は地産地消を基本とし調味料、		The A II is the III and the III	エいまた、1. 甘 - ト・マルエいまたー。 ト	I	1

<sup>※</sup>使用食材は地産地消を基本とし調味料、醤油、味噌は国産無添加食品を使用しています。砂糖は基本きび砂糖です。

<sup>※</sup>その他の食材も安心安全な物を厳選し、調理水は還元水にて調理しています。

<sup>※</sup>上記の献立・食材は納入状況により変更する場合があります。 ※♥マークは新メニューになります。