

9 月 の 献 立

※食材の調達状況等により献立を変更させていただく場合があります。
※()は麺類、ソフト、ミキサー食のメニューとなります。

	1日(日)	2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	7日(土)
朝	じゃがいものクリーム煮 フルーツ(黄桃缶) 牛乳 コンソメスープ(チンゲン 黒糖食パン)	肉団子の煮物 とろろ芋 牛乳 味噌汁(みつば・豆腐) 米飯(150g)	さつま揚げの炒め物 白菜のなめたけ和え 牛乳 ふりかけ(かつお) 味噌汁(冬瓜・かいわれ) 米飯(150g)	さつま芋のそぼろ煮 小松菜のポン酢和え 牛乳 うに風味ソース 味噌汁(にら・玉ねぎ) 米飯(150g)	納豆和え コンビーフとキャベツのソテー 牛乳 味噌汁(大根・しいたけ) 米飯(150g)	小町麩チャンプル キャベツの高菜和え 牛乳 ふりかけ(たらこ) 味噌汁(春菊・えのき) 米飯(150g)	小松菜と卵の炒め物 しらすおろし 牛乳 味噌汁(ねぎ・なめこ) 米飯(150g)
昼	ハンバーグおろしソース ひじき煮 白菜の浅漬け風 清汁(小町麩・わかめ) 米飯(150g)	豚肉と卵の中華炒め もやしのナムル カニシューマイ 味噌汁(ダイコン・万葱) 米飯(150g)	バターチキンカレー 香の物 ツナサラダ 野菜スープ(コーン・アス 米飯(150g)	鮭のごまみそ焼き なすの生姜醤油 はんぺんのたらこ和え スープ(ペーコン・いんげん) 米飯(150g)	鯖の梅ソース 米平ごぼう とろろ芋 味噌汁(小松菜・小町麩) 茶飯(150g)	ミートソーススパゲティ (オムレツのミートソースかけ) カニカマとブロッコリーのサラダ ぶどうゼリー コンソメスープ(キャベツ・ペーコン) ※麺類はご飯付き	鯖の味噌煮 茄子の南蛮漬け オクラのきのこ和え 清汁(ナルト・白玉麩) 米飯(150g)
間	もみじ饅頭	バームクーヘン	おかき	ババロア(抹茶)	あんドーナツ	今川焼	いちごミルクプリン
夕	からすかれいの照り焼き 生揚げの含め煮 フルーツ(バナナ) 米飯(150g)	メンチカツ 春雨サラダ 味噌汁(長ねぎ・えのき) 米飯(150g)	たらこの粒マスタード焼き 大根とウインナーのコンソメ煮 フルーツ(フルーツカクテル缶) 米飯(150g)	豚肉のすき焼き風煮 温泉卵 フルーツ(洋梨缶) 米飯(150g)	鶏肉のガリバター焼き 里芋の和風あんかけ フルーツ(みかん缶) 米飯(150g)	メヌケの香味ソースかけ がんもと人参の煮物 黄桃ヨーグルト 米飯(150g)	鶏肉の山椒焼き かぶの旨煮 フルーツ(ぶどう缶) 米飯(150g)
	8日(日)	9日(月)	10日(火)	11日(水)	12日(木)	13日(金)	14日(土)
朝	ウインナーソテー フルーツ(みかん缶) 牛乳 コンソメスープ(タマネギ ジャムパン)	さんま生姜煮 胡瓜ともやしの和え物 牛乳 味噌汁(春菊・麩) 米飯(150g)	野菜入り卵炒め 白菜の浅漬け風 牛乳 ふりかけ(さけ) 味噌汁(わかめ・白玉麩) 米飯(150g)	鶏団子の照り煮 はんぺんのたらこ和え 牛乳 ふりかけ(のりたま) 味噌汁(しいたけ・チンゲン菜) 米飯(150g)	ペーコンと野菜の炒め物 鮭おろし 牛乳 味噌汁(えのき・小松菜) 米飯(150g)	冬瓜とペーコンの中華煮 卵豆腐 牛乳 味噌汁(ほうれん草・玉葱) 米飯(150g)	なすのそぼろあんかけ ほうれん草のしらす和え 牛乳 梅びしお 味噌汁(冬瓜・わかめ) 米飯(150g)
昼	豚肉の生姜焼き 里芋のゆずみそかけ 春雨サラダ 味噌汁(ほうれん草・長葱) 米飯(150g)	麻婆茄子 海藻サラダ 春巻き 味噌汁(白玉麩・油揚げ) 米飯(150g)	からすかれいの田楽焼き 南瓜きんとん もやしのゆかり和え 清汁(万葱・とろろ昆布) 米飯(150g)	サーモンフライ さつま揚げの炒めもの トマトの和風サラダ コンソメスープ(コーン・アスパラ) 米飯(150g)	ルーローハン風 もやしのナムル 煎豆腐 中華スープ(わかめ・玉葱) 米飯(150g)	【香川県郷土料理】 カレーうどん (カレーライス) まんぼのけんちゃん風(煮浸し) ちしやもみ ※麺類はご飯・汁付き	鯖のみりん漬焼き 切干大根の煮物 キャベツの高菜和え 味噌汁(なめこ・庄内麩) 米飯(150g)
間	吹雪饅頭	抹茶カステラ	ココアプリン	サラダせんべい	どら焼き	ヨーグルトババロア	クレープ(チョコ)
夕	ホキのタルタル焼き 冬瓜と魚肉ソーセージの煮物 フルーツ(マンゴー) 米飯(150g)	たらこのきこソース 大豆の煮物 フルーツ(洋梨缶) 米飯(150g)	八宝菜 大根サラダ たまごスープ 米飯(150g)	鶏肉のソテー・オニオンソース ジャーマンポテト フルーツ(フルーツカクテル缶) 米飯(150g)	鯖の南蛮漬け ビーフソテー 煮豆 米飯(150g)	赤魚の煮付け 魚肉ソーセージと卵の炒め物 フルーツ(黄桃缶) 米飯(150g)	鶏肉の塩こうじ焼き コンビーフとキャベツのソテー りんごのコンポート 米飯(150g)
	15日(日)	16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)	21日(土)
朝	オムレツ(ハヤシソース) フルーツ(みかん缶) 牛乳 じゃがいものポタージュ ロールパン	焼豆腐の煮物 とろろ 牛乳 たいみそ 味噌汁(チンゲン菜・玉葱) 米飯(150g)	ウインナーソテー かぶの浅漬け風 牛乳 ふりかけ(のりたま) 味噌汁(ほうれん草・白玉麩) 米飯(150g)	納豆和え はんぺんの卵とじ 牛乳 味噌汁(玉ねぎ・菜の花) 米飯(150g)	ちくわの炒め物 なめたけおろし 牛乳 味噌汁(わかめ・小町麩) 米飯(150g)	鶏つくね 白菜のおかか和え 牛乳 ふりかけ(梅しそ) 味噌汁(小松菜・長葱) 米飯(150g)	豚バラ大根 キャベツの高菜和え 牛乳 うに風味ソース 味噌汁(ほうれん草・もや) 米飯(150g)
昼	豚肉のピーナッツバター焼 えびとブロッコリーの塩炒め カブと水菜のツナポン和え 味噌汁(えのき・わかめ)	天ぷら盛り合わせ 煮しめ 春菊の菊花和え 茶碗蒸し フルーツ(りんご) 清汁(麩・三つ葉)	酢鶏 しらたきの中華炒め 白菜と三つ葉のお浸し 茶碗蒸し フルーツ(フルーツカクテル缶) 米飯(150g)	オムライス(クリームソース) ブロッコリーの粉チーズ炒め スープ(ペーコン・チンゲン) 米飯(150g)	モダン焼き (お好み焼き) トマトの和え物 ヨーグルトババロア 味噌汁(玉葱・しいたけ) ※麺類はご飯・汁付き	アジのパン粉焼和風タルタルソース 厚揚げとにらのオイスター炒め かぶの浅漬け風 味噌汁(キヌサヤ・なめこ) 米飯(150g)	鶏肉のポン酢煮 はんぺんときのこのソテー 菜の花の胡麻和え 味噌汁(花麩・インゲン) 米飯(150g)
間	リングドーナツ	ねりきり	おかき	ワッフル	もみじまんじゅう(クリーム)	コーヒーゼリー	カステラ
夕	メバルのおろし煮 卵の花炒め フルーツ(バナナ) 米飯(150g)	たらこのバター醤油焼き じゃが芋と竹輪の生姜風味ソテー マスカットゼリー 米飯(150g)	お月見ハンバーグ さつまいもサラダ スープ(コーン・チンゲン菜) 米飯(150g)	チキンのマスタード焼 切干大根の煮物 フルーツ(マンゴー) 米飯(150g)	鯖の味噌焼き 中華風ナムル フルーツ(みかん缶) 米飯(150g)	豚肉の葱塩焼き 茄子の田楽 りんごのコンポート 米飯(150g)	ほきの葱ソース 切り昆布の煮付け フルーツ(黄桃缶) 米飯(150g)
	22日(日)	23日(月)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)	28日(土)
朝	スクランブルエッグ フルーツ(洋梨缶) 牛乳 クラムチャウダー クリームパン	えび団子の煮物 もやしのゆかり和え 牛乳 ふりかけ(さけ) 味噌汁(菜の花・白玉麩) 米飯(150g)	さんまのおかか煮 ほうれん草のなめこ和え 牛乳 ふりかけ(のりたま) 味噌汁(花麩・玉葱) 米飯(150g)	シューマイ 大根の浅漬け風 牛乳 かつおみそ 味噌汁(いんげん・麩) 米飯(150g)	小町麩チャンプル 卵豆腐 牛乳 ふりかけ(梅しそ) 味噌汁(キヌサヤ・長葱) 米飯(150g)	鶏団子の煮物 菜の花のしらすあえ 牛乳 たまご風味ソース 味噌汁(玉葱・油揚げ) 米飯(150g)	ソーセージと卵のソテー ほうれん草ナムル 牛乳 のり佃煮 味噌汁(豆腐・なめこ) 米飯(150g)
昼	さんまの塩焼き 竹輪とピーマンの炒め物 オクラとみょうがの和えも 味噌汁(大根・万葱) 米飯(150g)	たらこの柚子胡椒焼き しらたきと白菜の煮物 きゅうりとカニカマの和え 清汁(豆腐・ネギ) 米飯(150g)	和風豚丼 金平ごぼう はんぺんのたらこ和え 味噌汁(卵・小松菜) 米飯(150g)	ハヤシライス ブロッコリーのごまマヨサラダ フルーツ(みかん缶)	鯵の塩焼き 里芋のそぼろ煮 冷奴 清汁(冬瓜・葱) 梅ちり御飯(150g)	小松菜としめじの Pasta (豚ときのこの和風炒め) 海藻サラダ 杏仁豆腐 ※麺類はご飯・汁付き	ジャンバラヤ風 冬瓜のカニカマあんかけ フルーツヨーグルト コンソメスープ(アスパラ・玉葱)
間	水ようかん	おかき	栗まんじゅう	バナナプリン	シュークリーム	どら焼き	チョコバウム
夕	クリームコロッケ アスパラのソテー コンソメスープ(しめじ・ 米飯(150g)	カルアチキン(鶏肉の白ワイン蒸し) ボークビーンズ フルーツ(ぶどう缶) 米飯(150g)	めばるのタルタル焼き かぶの煮物 りんごのコンポート 米飯(150g)	赤魚の粕漬焼き さつまいもサラダ 味噌汁(玉葱・しいたけ) 米飯(150g)	鶏肉のこってり煮 焼きビーフン フルーツ(フルーツカクテル缶) 米飯(150g)	鯖の南蛮漬け ひじきの煮物 フルーツ(黄桃缶) 米飯(150g)	蒸し鶏のごまだれソース じゃが芋とキノコのバターソテー フルーツ(洋梨缶) 米飯(150g)
	29日(日)	30日(月)	<div style="border: 2px solid orange; border-radius: 50%; padding: 20px; display: inline-block;"> <h2 style="margin: 0;">9月の行事食</h2> <div style="margin-top: 10px;"> <p>9月13日 香川県郷土料理(昼食)</p> <p>9月16日 敬老の日(昼食)</p> <p>9月17日 十五夜(夕食)</p> </div>  </div>				
朝	コンビーフとキャベツのソテー フルーツ(カクテル缶) 牛乳 コーンスープ 抹茶リングパン	野菜のトマト煮 アスパラサラダ 牛乳 ふりかけ(さけ) コンソメスープ(コーン・小松菜) 米飯(150g)					
昼	豚肉のスタミナ炒め 海老団子の煮物 フルーツ(マンゴー) 味噌汁(冬瓜・万葱) 米飯(150g)	鯖の幽庵焼き インゲンと春雨の中華煮 かぶの浅漬け風 味噌汁(ナス・麩) 米飯(150g)					
間	エクレア	サラダせんべい					
夕	鮭のちゃんちゃん焼き ほうれん草と卵の炒め物 白菜の柚子和え 米飯(150g)	鶏肉の粒マスタード焼き ちくわと切り昆布の煮付け りんごのコンポート 炒り卵ご飯(150g)					