

	月曜日				火曜日				水曜日				9月3日				木曜日				9月4日				金曜日			
献立明細表について ①配合表の欄に「月」がある食品 添付されている「食品配合表」に使用している材料が詳しく書かれていますので、ご確認ください。					麦ごはん 牛乳 厚焼玉子 豚肉の生姜レモン炒め 防災根菜汁				スバゲッティナポリタン テーブルロール 牛乳 タンドリーチキン フレンチサラダ				しょうゆラーメン（ソフト中華麺） 牛乳 春巻き 中華サラダ				ごはん 牛乳 さばの塩麹焼き りっちゃんサラダ 五目スープ											
	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食
					麦ごはん				スバゲッティナポリタン				しょうゆラーメン（ソフト中華麺）				ごはん											
					ごはん				ハーフスバゲッティ		年		ソフト中華麺		年													
					大麦				ウインナースライス		年		豚小間肉				牛乳				提供無し							
									たまねぎ				酒		年													
					牛乳			提供無し	にんじん				味付メンマ		年		さばの塩麹焼き											
									ピーマン				ほうれんそう				さば塩麹焼き			月								
					厚焼玉子				ケチャップ（調理用）		年		ねぎ				大豆白絞油											
					厚焼きたまご		月	提供無し	中濃ソース		年		なるとスライス		年													
②配合表の欄に「年」がある食品 年度の始めに配布した「年間使用食品配合表」に、使用している材料が詳しく書かれていますので、ご確認ください。 また、使用する頻度の多い「しょうゆ・みそ・油・ごま油・オリーブ油」に関しては「年」を付けませんので、ご確認の際は年間使用食品配合表をご覧ください。									スープストック		年		とうもろこし				りっちゃんサラダ											
					豚肉の生姜レモン炒め				マリナラソース缶		月		醤油ラーメンスープの素		年		キャベツ											
					豚小間肉				白ワイン				がらスープ		年		にんじん											
					しょうが				サラダ油				こしょう				きゅうり											
					酒		年		精製塩				しょうゆ				とうもろこし											
					たまねぎ				こしょう								ロースハム		年									
					キャベツ								牛乳			提供無し	昆布											
					にんじん				テーブルロール		年	提供無し					減塩和風ドレッシング		年									
					しょうゆ								春巻き															
					砂糖				牛乳			提供無し	春巻き		月		五目スープ											
					こしょう								大豆白絞油				えんどう春雨											
③除去食の欄に「除去」とある食品 該当の食品を除去し、調理したものを専用容器に入れて提供します。					レモン果汁		年		タンドリーチキン								豚小間肉											
					みりん		年		鶏肉切り身				中華サラダ															

令和 8 年度 9 月分 献立明細表

Aブロック

桜学校給食センター

9月7日				9月8日				9月9日				9月10日				9月11日			
食パン いちごジャム 牛乳 鮭のマヨネーズ焼き 花野菜サラダ ジュリエヌスープ				タコライス（ごはん） 牛乳 コールスローサラダ 春雨スープ				麦ごはん 牛乳 たちうおフライ 茎わかめとこんにゃくのサラダ 豚汁				ミルクパン 牛乳 たれつき肉団子 ポテトサラダ 豆乳コーンポタージュ				ごはん 牛乳 鶏肉のから揚げ 春雨サラダ 玉ねぎのみそ汁			
食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食
食パン		年	提供無し	タコライス（ごはん）				麦ごはん				ミルクパン		月	提供無し	ごはん			
				ごはん				ごはん											
いちごジャム			提供無し	豚ひき肉				大麦				牛乳			提供無し	牛乳			提供無し
いちごジャム		月		たまねぎ															
				にんじん				牛乳			提供無し	たれつき肉団子				鶏肉のから揚げ			
牛乳			提供無し	にんにく								和風肉団子		年		鶏肉切り身			
				トマト缶				たちうおフライ								しょうが			
鮭のマヨネーズ焼き				しょうゆ				太刀魚フライ		月		ポテトサラダ				しょうゆ			
鮭切身				砂糖				大豆白絞油				じゃがいも				酒		年	
精製塩				ケチャップ（調理用）		年						たまねぎ				ごま油			
こしょう				チリパウダー		年		茎わかめとこんにゃくのサラダ				きゅうり				でんぶん		年	
ノンエッグマヨネーズ（調理用）		年		カレー粉		年		くきわかめ				にんじん				大豆白絞油			
香草焼きシーズニング		月		中濃ソース		年		サラダこんにゃく				ノンエッグマヨネーズ（チューブ）		年					
パン粉		年		コンソメ		年		にんじん								春雨サラダ			
				サラダ油				きゅうり				豆乳コーンポタージュ				えんどう春雨			
花野菜サラダ								キャベツ				ベーコン		年		とうもろこし			
ブロッコリー								減塩和風ドレッシング		年		サラダ油				にんじん			
カリフラワー				牛乳			提供無し					たまねぎ				きゅうり			
にんじん								豚汁				にんじん				枝豆			
とうもろこし				コールスローサラダ				豚小間肉				コーンペースト				玉ねぎドレッシング		年	
玉ねぎドレッシング		年		キャベツ				じゃがいも				白いんげん豆ペースト							
				きゅうり				にんじん				ホワイトシチューの素		年		玉ねぎのみそ汁			
ジュリエヌスープ				にんじん				大根				ポタージュエースコーン		月	除去	豆腐		年	
ウイナーズライス		年		とうもろこし				豆腐		年		豆乳				油揚げ		年	
大根				コールスロードレッシング		年		ごぼう				コンソメ		年		たまねぎ			
にんじん								こんにゃく				こしょう				にんじん			
たまねぎ				春雨スープ				白みそ								ひらたけ			
セロリ				鶏つくね		年		煮干し								白みそ			
サラダ油				たまねぎ				かつお節								煮干し			
精製塩				にんじん												かつお節			
こしょう				干しいたけ															
しょうゆ				えんどう春雨															
コンソメ		年		にら															
				中華スープストック		年													
				しょうゆ															
				精製塩															
				こしょう															
				ごま油															
													</						

令和 8 年度 9 月分 献立明細表

Aブロック

桜学校給食センター

9月14日				9月15日				9月16日				9月17日				9月18日			
月曜日				火曜日				水曜日				木曜日				金曜日			
コッペパン 牛乳 野菜コロッケ 鶏肉のメキシコ煮 フルーツポンチ				ごはん 牛乳 たらのさくさく揚げ れんこんのきんぴら きのこ汁				コッペパン 牛乳 鶏肉のバーベキューソース マカロニサラダ ポークシチュー				肉うどん（ソフト麺） 牛乳 大学芋 ブロッコリーサラダ				豚丼（ごはん） 牛乳 ちくわの磯辺揚げ ほうれん草のサラダ			
食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食
コッペパン		年	提供無し	ごはん				コッペパン		年	提供無し	肉うどん（ソフト麺）				豚丼（ごはん）			
												ソフト麺		年		ごはん			
牛乳			提供無し	牛乳			提供無し	牛乳			提供無し	豚小間肉				豚小間肉			
												油揚げ		年		しょうが			
野菜コロッケ				たらのさくさく揚げ				鶏肉のバーベキューソース				ひらたけ				たまねぎ			
野菜コロッケ		年		たらさくさく揚げ		月		鶏肉切り身				にんじん				ねぎ			
大豆白絞油				大豆白絞油				しょうが				小松菜				しらたき			
								しょうゆ				ねぎ				サラダ油			
鶏肉のメキシコ煮				れんこんのきんぴら				酒		年		しょうゆ				砂糖			
鶏小間肉				豚小間肉				大豆白絞油				みりん		年		酒		年	
白ワイン				れんこん				しょうゆ				酒		年		みりん		年	
精製塩				にんじん				酒		年		かつお節				しょうゆ			
こしょう				しらたき				砂糖				煮干し				和風だし		年	
サラダ油				いんげん				ねぎ											
小麦粉				たけのこ				しょうが				牛乳			提供無し				
たまねぎ				サラダ油				にんにく								牛乳			提供無し
にんじん				ごま油				酢		年		大学芋							
とうもろこし				砂糖				おろしりんご				さつまいも				ちくわの磯辺揚げ			
スープストック		年		しょうゆ								大豆白絞油				焼きちくわ1／4カット		月	
トマトピューレ				酒		年		マカロニサラダ				砂糖				青のり			
チリパウダー		年		みりん		年		マカロニ		年		しょうゆ				小麦粉			
ケチャップ（調理用）		年		ごま				キャベツ				穀物酢		年		大豆白絞油			
								にんじん				でんぶん		年					
フルーツポンチ				きのこ汁				きゅうり				黒いりごま				ほうれん草のサラダ			
ナタデココ		月		鶏小間肉				ノンエッグマヨネーズ（チューブ）		年						ほうれんそう			
バインアップルシラップ漬け				しいたけ								ブロッコリーサラダ				にんじん			
黄桃シラップ漬け				ぶなしめじ				ポークシチュー				ブロッコリー				とうもろこし			
				ひらたけ				豚小間肉				キャベツ				大根			
				なめこ				じゃがいも				にんじん				パンバンジードレッシング		年	
				にんじん				たまねぎ				ツナ油漬		年					
				ねぎ				にんじん				和風クリーミーードレッシング		年					
				豆腐		年		にんにく											
				油揚げ		年		サラダ油											
				煮干し				トマトペースト		月									
				かつお節				赤ワイン											
				しょうゆ				ハヤシフレーク		年									
				酒		年		デミグラスソース		年									
								ケチャップ（調理用）		年									
								中濃ソース		年									
								こしょう											

令和 8 年度 9 月分 献立明細表

Aブロック

桜学校給食センター

[illegible]

令和 8 年度 9 月分 献立明細表

Aブロック

桜学校給食センター

[illegible]