



令和 7 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8日 月曜日				9月9日 火曜日				9月10日 水曜日				9月11日 木曜日				9月12日 金曜日			
はちみつパン 牛乳 トマトソースの肉団子 ポテトサラダ コーンポタージュ				ポークカレーライス (麦ごはん) 牛乳 しょうゆたまご 福神漬け和え				キャロットパン のむヨーグルト ミートコロッケ 鶏肉のトマト煮 フルーツポンチ				麦ごはん 牛乳 大学芋 ほうれん草のサラダ 豚井の具				ごはん 牛乳 さばの塩焼き 茎わかめとこんにゃくのサラダ 鶏団子のみそ汁			
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
はちみつパン		年	提供なし	ポークカレーライス (麦ごはん)				キャロットパン		年	提供なし	麦ごはん				ごはん			
				ごはん								ごはん							
牛乳			提供なし	大麦				のむヨーグルト		月	提供なし	大麦				牛乳			提供なし
				豚小間肉															
トマトソースの肉団子				にんじん				ミートコロッケ			提供なし	牛乳			提供なし	さばの塩焼き			
肉団子		月		たまねぎ				ミートコロッケ		月						さば切身 (一塩)		月	
				じゃがいも				大豆白絞油				大学芋				サラダ油			
ポテトサラダ				にんにく								冷凍さつまいも							
冷凍じゃがいも				しょうが				鶏肉のトマト煮				大豆白絞油				茎わかめとこんにゃくのサラダ			
たまねぎ				サラダ油				鶏小間肉				砂糖				くきわかめ			
きゅうり				アレルギーフリーカレーフレーク		年		にんじん				こいくちしょうゆ				サラダこんにゃく			
冷凍ホールコーン				まろやかカレールー		年		たまねぎ				穀物酢				にんじん			
にんじん				カレー粉		年		冷凍ホールコーン				でんぷん				きゅうり			
ノンエッグマヨネーズ (チューブ)		年		ケチャップ (調理用)		年		揚げなす		月		黒いりごま				キャベツ			
				中濃ソース		年		ぶなしめじ								青じそドレッシング		年	
コーンポタージュ								エリンギ				ほうれん草のサラダ							
クリームコーン		月		牛乳			提供なし	サラダ油				冷凍ほうれんそう				鶏団子のみそ汁			
コーンペースト								ケチャップ (調理用)		年		にんじん				鶏だんご		月	
ベーコン		年		しょうゆたまご			提供なし	トマトピューレ				冷凍ホールコーン				小松菜			
たまねぎ				ゆでたまご				白ワイン				大根				豆腐		年	
冷凍ホールコーン				減塩しょうゆ				スープストック		年		玉ねぎドレッシング		年		にんじん			
牛乳			除去	清酒				こしょう								大根			
生クリーム			除去	みりん				精製塩				豚井の具				ねぎ			
サラダ油												豚小間肉				かつお節			
精製塩				福神漬け和え				フルーツポンチ				しょうが				煮干し			
こしょう				福神漬け		年		ナタデココ		月		たまねぎ				白みそ			
スープストック		年		キャベツ				パインアップルシラップ漬け				ねぎ							
パセリ				にんじん				黄桃シラップ漬け				しらたき							
				きゅうり								サラダ油							
				赤パブリカ								砂糖							
												清酒							
												みりん							
												こいくちしょうゆ							
												和風だし		年					

令和 7 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15日 月曜日				9月16日 火曜日				9月17日 水曜日				9月18日 木曜日				9月19日 金曜日			
				ごはん 牛乳 焼き餃子 大豆もやしのナムル サンラータン				肉うどん（ソフト麺） 牛乳 信田煮 ツナとブロッコリーのサラダ				ごはん 牛乳 赤魚のごま焼き ひじきの炒り煮 厚揚げのみそ汁 豆乳プリンタルト				ごはん 牛乳 鶏肉のから揚げ 春雨サラダ 豚汁			
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
				ごはん				肉うどん（ソフト麺）				ごはん				ごはん			
				牛乳			提供なし	ソフト麺		年		牛乳			提供なし	牛乳			提供なし
				焼き餃子				ひらたけ				赤魚のごま焼き				鶏肉のから揚げ			
				焼き餃子		月		にんじん				赤魚ごまみそ漬け		月		鶏肉切り身			
				大豆もやしのナムル				小松菜				ひじきの炒り煮				しょうが			
				大豆もやし				ねぎ				ひじき				こいくちしょうゆ			
				小松菜				こいくちしょうゆ				にんじん				清酒			
				にんじん				精製塩				鶏小間肉				ごま油			
				韓国ナムルドレッシング		年		みりん				鶏小間肉				でんぶん			
				サンラータン				清酒				冷凍いんげん				大豆白絞油			
				鶏小間肉				かつお節				サラダ油				春雨サラダ			
				豆腐		年		煮干し				砂糖				えんどう春雨			
				にんじん				牛乳		提供なし		こいくちしょうゆ				冷凍ホールコーン			
				干しいたけ				信田煮				清酒				にんじん			
				たけのこ				信田煮		月		みりん				きゅうり			
				えのきたけ				ツナとブロッコリーのサラダ				厚揚げのみそ汁				冷凍枝豆			
				チンゲンサイ				にんじん				ミニ厚揚げ		年		玉ねぎドレッシング		年	
				卵			除去	冷凍ホールコーン				小松菜				豚汁			
				中華スープストック		年		ブロッコリー				たまねぎ				豚小間肉			
				こいくちしょうゆ				ツナ油漬		年		にんじん				にんじん			
				精製塩				かんきつドレッシング		年		こんにゃく				大根			
				こしょう								ねぎ				じゃがいも			
				ごま油								白みそ				豆腐		年	
				穀物酢								煮干し				ごぼう			
				でんぶん								かつお節				こんにゃく			
				ラー油		月						豆乳プリンタルト				白みそ			
												豆乳プリンタルト		月		煮干し			
																かつお節			



