

令和 7 年度 9 月分 献立明細表

Bブロック

桜学校給食センター

9月15日				9月16日				9月17日				9月18日				9月19日			
月曜日				火曜日				水曜日				木曜日				金曜日			
ごはん 牛乳 チキン南蛮 きゅうりのつぼ漬けあえ 煮しめ				ごはん 牛乳 チキン南蛮 きゅうりのつぼ漬けあえ 煮しめ				ココアパン 牛乳 豆腐ナゲット マカロニサラダ ポークシチュー				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 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
				ごはん				ココアパン		年	提供なし	肉うどん（ソフト麺）				ごはん			
				牛乳			提供なし	牛乳			提供なし	ソフト麺		年		牛乳			提供なし
				チキン南蛮				豆腐ナゲット				豚小間肉				さばの塩焼き			
				チキンカツ		月		豆腐ナゲット		月		ひらたけ				さば切身（一塩）		月	
				大豆白絞油				大豆白絞油				にんじん				サラダ油			
				穀物酢								小松菜							
				砂糖				マカロニサラダ				ねぎ							
				こいくちしょうゆ				マカロニ		年		こいくちしょうゆ				茎わかめとこんにゃくのサラダ			
				パンクノンエッグタルタルソース		月		キャベツ				精製塩				くきわかめ			
								にんじん				みりん				サラダこんにゃく			
				きゅうりのつぼ漬けあえ				かつお節				清酒				にんじん			
				きゅうり				きゅうり				煮干し				きゅうり			
				にんじん				ローズハム		年						キャベツ			
				冷凍ホールコーン				ノンエッグマヨネーズ（チューブ）		年		牛乳			提供なし	青じそドレッシング		年	
				つぼ漬け		年													
				煮しめ				ポークシチュー				信田煮				鶏団子のみそ汁			
				にんじん				豚小間肉				信田煮		月		鶏だんご		月	
				大根				冷凍じゃがいも								小松菜			
				こんにゃく				たまねぎ				ツナとブロッコリーのサラダ				豆腐		年	
				厚揚げ		年		にんじん				にんじん				にんじん			
				里芋				ひらたけ				冷凍ホールコーン				大根			
				たけのこ				小松菜				ブロッコリー				ねぎ			
				砂糖				にんにく				ツナ油漬		年		かつお節			
				清酒				サラダ油				かんきつドレッシング		年		煮干し			
				みりん				トマトピューレ								白みそ			
				こいくちしょうゆ				赤ワイン											
				和風だし		年		ハヤシブレーク		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									
								精製塩											
								こしょう											

