

月	火	水	木	金
<p>1</p> <p>1/2 鶏の唐揚げ 1/2 チキンナゲット 1/2 むぎごはん 1/2 ポークカレー</p>	<p>2</p> <p>1/2 きんしりの ごまマヨあえ 1/2 とりにくの スタミナやき 1/2 うめごはん 1/2 かぼちゃの けんちんじる</p>	<p>3</p> <p>1/2 ゴーヤ チャンプルー 1/2 まめパン 1/2 さかな(ぶり) カツ 1/2 キャベツのしお こうじスープ</p>	<p>4</p> <p>1/2 みそいため 1/2 ごさかな(メギス) のなんばんづけ (2ひ) 1/2 ごはん 1/2 こめこめんの ひやしうどん</p>	<p>5</p> <p>1/2 キャベツの レモンサラダ 1/2 ハムステーキ 1/2 ミルク しよくパン 1/2 かぼちゃの ポタージュ</p>
<p>8</p> <p>1/2 なし 1/2 とりにくと こんさいの くろすあん 1/2 ごはん 1/2 わりほしだいこん とくきわかめの スープ</p>	<p>9</p> <p>1/2 きんじそうの すのもの 1/2 さかな(さんま) おかか 1/2 ごはん 1/2 カレー にくじゃが</p>	<p>10</p> <p>1/2 ラタトゥイユ 1/2 コロッケ 1/2 こめこ バターロール 1/2 ラビオリの スープ</p>	<p>11</p> <p>1/2 こまつなと うすあげの あえもの 1/2 ごはん 1/2 さくらごはん 1/2 みそちゃんこ じる</p>	<p>12</p> <p>1/2 フルーツ あんじん 1/2 さかな(ふくらぎ) とだいの ケチャップがらめ 1/2 ミルクロール 1/2 しらたま とうがんの ちゅうかスープ</p>
<p>15</p> <p>けいろうのひ</p> <p>敬老の日</p>	<p>16</p> <p>1/2 えどっこに 1/2 さかな(さば) のみりんやき 1/2 ごはん 1/2 じゃがいも となめこの みそしる</p>	<p>17</p> <p>1/2 パンネの ポロネーゼ 1/2 とりにくの こうそう パンこやき 1/2 バターロール 1/2 ミル ファンティ</p>	<p>18</p> <p>1/2 マーボーなす 1/2 はるまき 1/2 ごはん 1/2 とうふと チンゲンサイの スープ</p>	<p>19</p> <p>1/2 ツナとマカロニ のサラダ 1/2 ハンバーグの ピザやき 1/2 こめこ ミルクロール 1/2 コンソメ スープ</p>
<p>22</p> <p>1/2 ひじきのナムル 1/2 やきギョーザ (2こ) 1/2 ごはん 1/2 たんたんめん</p>	<p>23</p> <p>しゅうぶんのひ</p> <p>秋分の日</p>	<p>24</p> <p>1/2 ポテト サラダ 1/2 カレーミート 1/2 ごはん 1/2 ミルク コッパン 1/2 トマトとあおな のたまごスープ</p>	<p>25</p> <p>1/2 きんぴらごぼう 1/2 とりにくの からあげ 1/2 ごはん 1/2 だいこんの みそしる</p>	<p>26</p> <p>1/2 ブロッコリーと コーンのソテー 1/2 メロン ゼリー 1/2 キャベツ メンチカツ 1/2 キャロットパン 1/2 ベーコンレタス スープ</p>
<p>29</p> <p>1/2 あかこんにやく のかつおに 1/2 さかな(ます)の マヨネーズやき 1/2 ごはん 1/2 かしわの じゅんじゅん</p>	<p>30</p> <p>1/2 いそかあえ 1/2 ぶたにくの ジジヤリス 1/2 ごはん 1/2 さつまいもの みそしる</p>	<p>にち けいろう ひ けいろう ひ こんだて</p> <p>16日は敬老の日～敬老の日献立～</p> <p>「まごは(わ)やさしい」の頭文字で表される食べ物がよく使われる日本の食卓は、日本人の長寿を支えるものとして、その価値が見直されています</p> <p>まごはやさしい</p>		

※献立は都合により変更になることがあります。

月	火	水	木	金
<p>1</p> <p>福神漬け和え チキンナゲット (2こ)        麦ごはん ポークカレー</p>	<p>2</p> <p>金糸瓜のごまマヨ和え 鶏肉のスタミナ焼き        梅ごはん かぼちゃのけんちん汁</p>	<p>3</p> <p>ゴーヤ チャンプルー 魚(鯛)カツ        豆パン キャベツの塩麹スープ</p>	<p>4</p> <p>みそ炒め 小魚(メギス)の南蛮漬け (3尾)        ごはん 米粉麺の冷やしうどん</p>	<p>5</p> <p>キャベツのレモンサラダ ハムステーキ        ミルク食パン かぼちゃのポターージュ</p>
<p>8</p> <p>梨 鶏肉と根菜の黒酢あん        ごはん 割干大根と莖わかめのスープ</p>	<p>9</p> <p>金時草の酢の物 魚(さんま)のおかか煮        ごはん カレー肉じゃが</p>	<p>10</p> <p>ラタトゥイユ コロッケ        米粉バターロール ラビオリのスープ</p>	<p>11 東京都献立</p> <p>小松菜とうす揚げの和え物 深川めしの貝        ごはんにはせて食べよう        さくらごはん みそちゃんこ汁</p>	<p>12</p> <p>フルーツ 杏仁 魚(ふくらぎ)と大豆のからめ        ミルクロール 白玉と冬瓜の中華スープ</p>
<p>15</p> <p>敬老の日</p>	<p>16 敬老の日献立</p> <p>江戸っ子煮 魚(鯖)のみりん焼き        ごはん じゃがいもとなめこのみそ汁</p>	<p>17 イタリア料理の日</p> <p>パンネのポロネーゼ 鶏肉の香草パン粉焼き        バターロール ミルクファンティ</p>	<p>18</p> <p>麻婆茄子 春巻き        ごはん 豆腐とチゲ野菜のスープ</p>	<p>19</p> <p>ツナとマカロニのサラダ ハンバーグのピザ焼き        ミルクロール コンソメスープ</p>
<p>22</p> <p>ひじきのナムル 焼きギョーザ (2こ)        ごはん 担々麺</p>	<p>23</p> <p>秋分の日</p>	<p>24</p> <p>ポテトサラダ カレーみそ        パンにはさんで食べよう        ミルクコッパパン トマトと青菜の卵スープ</p>	<p>25 簡易給食</p> <p>冷凍パイ 鶏肉のから揚げ        おにぎり (梅・鮭・昆布)</p>	<p>26 簡易給食</p> <p>メロンゼリー キャベツメンチカツ        おにぎり (梅・鮭・おかか)</p>
<p>29 滋賀県献立</p> <p>赤こんにゃくのかつお煮 魚(ます)のマネズミ焼き        ごはん かしわのじゅんじゅん</p>	<p>30</p> <p>磯香和え 豚肉のジジヤリス        ごはん さつまいもみそ汁</p>	<p>16日は敬老の日～敬老の日献立～</p> <p>「まごは(わ)やさしい」の頭文字で表される食べ物がよく使われる日本の食卓は、日本人の長寿を支えるものとして、その価値が見直されています</p> <p>まごはやさしい</p>		

※献立は都合により変更になることがあります。