

# 9月の献立表



## 食彩工房株式会社

**2日(月)**  
たまごふりかけごはん  
ハンバーグ  
ほたて風味  
かまぼこフライ  
さつまいもの甘煮  
チンゲン菜のソテー  
黄桃缶  
383kcal/8.3g

**3日(火)**  
白飯  
白身魚の野菜あんかけ  
星型しんじょ  
ブロッコリー  
春巻き  
ぶどうゼリー  
411kcal/14.9g

**4日(水)**  
のり弁  
鶏のみそ焼き  
ハムカツ  
ごぼう煮  
ほうれん草のおかか和え  
みかん缶  
397kcal/13.3g

**5日(木)**  
ピラフ  
チキンロールフライ  
オムレツ  
たごちゃんウインナー  
ブロッコリーのマヨ和え  
りんご缶  
382kcal/11.1g

**6日(金)**  
赤かぶ青菜  
ふりかけごはん  
サーモンフライ  
豆腐ハンバーグ  
青のりポテト  
冬瓜のそぼろあん  
パイ缶  
387kcal/10.8g

**9日(月)**  
黒糖パン  
やきそば  
ヒレカツ  
ミニ四角たまご焼き  
小松菜と  
かにかまの和え物  
ピピビチーズ  
302kcal/11.3g

**10日(火)**  
昆布おにぎり  
甘辛唐揚げ  
マヨコーンさつま  
高野豆腐煮  
ほうれん草のごま和え  
みかん缶  
349kcal/12.2g

**11日(水)**  
八穀ごはん  
さばのみりん漬焼き  
花型とうふ  
シューマイ  
切干大根煮  
りんご缶  
389kcal/13.9g

**12日(木)**  
ごまふりかけごはん  
さつまいもコロケ  
ハムステーキ  
照り焼きミートボール  
はるさめ中華サラダ  
パイ缶  
416kcal/9.2g

**13日(金)**  
白飯  
豆腐の中華そぼろあん  
チキンナゲット  
チンゲン菜のナムル  
黄桃缶  
350kcal/10.0g

**16日(月)**  
【敬老の日】



**17日(火)**  
ごぼうわかめごはん  
えびカツ  
トマトソースハンバーグ  
たこ焼き  
ブロッコリーのサラダ  
りんご缶  
377kcal/10.6g

**18日(水)**  
青菜ふりかけごはん  
海鮮揚げギョウザ  
野菜とひじきの豆腐やき  
中華肉だんご  
小松菜のごま和え  
パイ缶  
341kcal/8.4g

**19日(木)**  
ナポリタン  
ポテチキンロール  
白身魚のひとくちフライ  
木の葉しんじょ  
ほうれん草の和え物  
黄桃缶  
378kcal/12.4g

**20日(金)**  
野菜ふりかけごはん  
鶏の照り焼き  
いかと彩り野菜カツ  
さつまいもの甘煮  
マカロニサラダ  
みかん缶  
466kcal/15.1g

**23日(月)**  
【振替休日】



**24日(火)**  
ゆかりふりかけごはん  
野菜コロケ  
甘酢あん肉だんご  
かにシューマイ  
チンゲン菜のおかか和え  
パイ缶  
384kcal/8.7g

**25日(水)**  
鮭ごはん  
野菜つくね  
チーズオムレツ  
えびフリッター  
おくらのおひたし  
中華ポテト  
404kcal/11.5g

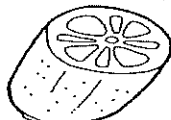
**26日(木)**  
おかかおにぎり  
さばのみそ焼き  
チキンリング  
さといも煮  
切干大根  
ベベロンチーノ風  
みかん缶  
357kcal/13.5g

**27日(金)**  
カレーライス  
ミートボール  
豆腐ナゲット  
ブロッコリーのサラダ  
りんご缶  
446kcal/10.5g

**30日(月)**  
枝豆とコーンのごはん  
鶏の唐揚げ  
ミニハンバーグ  
たまごロール  
ポテトサラダ  
パイ缶  
445kcal/12.4

### れんこん 穴があいているのはなぜ？

わたしたちが食べているれんこんは、泥の中で育つ根の部分です。穴は地上からの空気(酸素)をより多く取り込みやすくするため。この穴があるおかげで、「先が見通せる」など縁起のよい食べ物といわれています。



今日のランチは何か？  
当日午前中にお弁当の写真をInstagramにアップしています！  
のぞいてみてください◎

- ★ アレルギーをお持ちでない園児様用のメニューです。
- ★ 魚の骨は極力取っていますが、気をつけてお召上がりください。
- ★ 「栗とカカオ(ココア)以外のナッツ類」「魚卵」「そば」「納豆」は使用しません。  
ただし、工場内では、上記の食材を含む製品を使用しています。
- ★ 調味料(醤油 砂糖 塩 ケチャップ 中濃ソース 酢 味噌 鰹だし 鶏ガラスープ コンソメ)を使用しています。
- ★ 地産地消の取り組みをしています。(旭区 今宿 新川さん 保土ヶ谷区 上菅田 白井さん)
- ★ 採れたて野菜を使用したメニューに変更することがあります。
- ★ 色付きの日は、オレンジ色のお弁当箱を使用します。

