令和8年9月　夕飯献立表

TEL0256-63-4624　FAX0256-63-6866

	1日（火）	2日（水）	3日（木）	4日（金）	5日（土）
	夏野菜回鍋肉 A 白身磯辺フライ A·D 含め煮 A 煮付（たこハ） A·C·D 土佐和え A 青豆サラダ A·C 漬物 A	タレかつ A 粉ふき芋 切り昆布の煮物 A·D 煮付(こんにゃく) A·D 長芋の醤油和え A ピリ辛炒め 漬物 A	鯖の味噌煮 A·D 煮付（花さつま） A·C 煮付（大根） A·D 中華サラダ A·D 黒酢肉団子 A·D のり和え A 漬物 A	焼き鳥風 A コロッケ A·C·D しゅうまい A·D 田舎煮 A·C·D 生姜和え A ブロッコリーソテー 漬物 A	休業日
	エネルギー 365kcal 脂質 20.1g たんぱく質 15.0g 食塩相当量 1.6g	エネルギー 317kcal 脂質 13.9g たんぱく質 14.5g 食塩相当量 2.9g	エネルギー 332kcal 脂質 19.3g たんぱく質 17.0g 食塩相当量 1.9g	エネルギー 351kcal 脂質 18.4g たんぱく質 15.9g 食塩相当量 1.9g	

7日（月）	8日（火）	9日（水）	10日（木）	11日（金）	12日（土）
白身魚のきのこソースかけ さつま芋の韓国風炒め A 佃煮 八幡巻き A 梅バンバンジー C 漬物 A	ビビンバの具 A 三角春巻 A·F れんこんの中華風金平 A·C やみつきわかめ A 絹厚揚げの煮付 A·D 煮付（焼竹輪） A·C·D 白菜キムチ A·F	おろしポン酢ソース A·D やわらかハンバーグ A·D あぶり焼きチキンステーキ塩 甘辛煮 A·C オクラのお浸し 鶏肉のカシューナッツ炒め 漬物 A	ソース焼そば A·C·D あじフライ A すき焼き風煮 煮付(椎茸) 大根とかにかまのサラダ もやしのナムル A 漬物 A	チンジャオロース 焼目付き鉄板棒餃子 A かにクリーミーコロッケ A·C·D·G ボロネーゼ風 A 大学芋風 ごまあえ A 漬物 A	休業日
エネルギー 339kcal 脂質 13.1g たんぱく質 18.8g 食塩相当量 2.8g	エネルギー 310kcal 脂質 15.3g たんぱく質 12.9g 食塩相当量 4.1g	エネルギー 356kcal 脂質 19.8g たんぱく質 22.5g 食塩相当量 2.6g	エネルギー 388kcal 脂質 19.4g たんぱく質 14.4g 食塩相当量 3.4g	エネルギー 449kcal 脂質 22.8g たんぱく質 15.0g 食塩相当量 2.3g	

14日（月）	15日（火）	16日（水）	17日（木）	18日（金）	19日（土）
豚丼風 A 紫芋コロッケ A·C·D れんこんとハムのサラダ A·D あっさり漬け A 白麻婆豆腐 佃煮	海鮮焼うどん A ふっくらオムレツ C 鶏の南蛮漬け オレンジ 和えもの 漬物 A	しおます A·C しゅうまい A·D 野菜コロッケ A·C·D いかの天ぷら A·C·D 野菜炒め C ゆかり和え A 金平ごぼう A 味付きおかか	ひき肉カレー A·D·E ジューシーメンチかつ A·C·D ビーフンソテー A 煮付(こんにゃく) A·D 煮付（結び昆布） A·D 切干大根のバンバンジー風 A·D 福神漬け A	スパゲティーナポリタン A·C·D やわらかハンバーグ A·D エビフライ A·F れんこんのカレー炒め ミニグラタン A·D·G さつま芋のホットサラダ風 漬物 A	ジャーマンポテト D 豚串かつ A 麻婆春雨 A 無限こんにゃく A·D マリネ A·F 漬物 A
エネルギー 324kcal 脂質 16.8g たんぱく質 12.7g 食塩相当量 2.3g	エネルギー 325kcal 脂質 16.3g たんぱく質 16.5g 食塩相当量 2.7g	エネルギー 328kcal 脂質 15.8g たんぱく質 22.1g 食塩相当量 2.6g	エネルギー 360kcal 脂質 18.7g たんぱく質 11.2g 食塩相当量 4.0g	エネルギー 362kcal 脂質 14.9g たんぱく質 11.5g 食塩相当量 1.6g	エネルギー 377kcal 脂質 20.5g たんぱく質 11.4g 食塩相当量 2.1g

21日（月）	22日（火）	23日（水）	24日（木）	25日（金）	26日（土）
休業日	休業日	休業日	カツのごまソースかけ A·C·D うずら串フライ A·C ひじき煮 A 煮付（花さつま） A·C ソテー 山くらげとチキンの中華風ごま和え C 青かっぱ A	麻婆茄子 照り焼き 黒胡椒炒め 大根サラダ A·D 南瓜のそぼろ煮 A 漬物 A	梅しゃぶうどん A 竹輪天ぷら A·C·D 豚キムチ A·F にら饅頭 A 磯香和え A 漬物 A
			エネルギー 376kcal 脂質 18.6g たんぱく質 13.9g 食塩相当量 3.3g	エネルギー 286kcal 脂質 16.7g たんぱく質 16.2g 食塩相当量 3.4g	エネルギー 336kcal 脂質 19.2g たんぱく質 13.6g 食塩相当量 1.7g

28日（月）	29日（火）	30日（水）
ポークチャップ ふっくらオムレツ C 切干大根のチャプチェ風 しゅうまい A·D ブロッコリーの塩昆布サラダ 厚揚げとナスの油淋鶏風炒め 漬物 A	ペペロンブロッコリーポテト 手羽元あぶり焼き えびカツ A·F 厚揚げのカレー麻婆 A パイナップル ナスのみぞれ煮 A·D 漬物 A	酢豚 サーモンフライ A·C 肉じゃが A·D ザーサイ和え A 大根の炒め煮 A·C 漬物 A
エネルギー 405kcal 脂質 24.6g たんぱく質 15.7g 食塩相当量 2.7g	エネルギー 400kcal 脂質 21.9g たんぱく質 25.7g 食塩相当量 3.2g	エネルギー 446kcal 脂質 24.1g たんぱく質 16.6g 食塩相当量 3.5g

ｱﾚﾙｷﾞｰ表示）A：小麦　B：そば　C：卵　D：乳　E：落花生　F：えび　G：かに

※仕入れの都合上献立を変更する場合があります。
※おかずの容器は電子レンジ対応になっています。
※お米は新潟県産です。※ごはんは約240ｇ・約427kcalです。
※**当日の変更は10時までにお願いします。**