

令和8年9月 献立予定表



市ホームページ
に献立予定表・
詳細献立表を掲
載しています



こんぱつ きやうしよくくひよう さいがいじ しょくじ かんが
今月の給食目標 災害時の食事について考えよう



きゅうしよく まいしよく ぎゅうにゅう
給食には毎食牛乳がつきます。

げつ 月		か 火		すい 水		もく 木		きん 金	
7		8		9		10		11	
わかめごはん どさんこみそ汁 ★じゃがいも・★たまねぎ・にんじん・ぶたにく・★コーン・★おくら・バター		ごはん トッポグスープ ぶたにく・ちんげんさい・はくさい・にんじん・トッポグ		こくとう 黒糖パン ポトフ ★じゃがいも・きゃべつ・にんじん・★たまねぎ・しめじ		ごはん しべつ やさい 土別野菜たっぷり中華飯 ぶたにく・★パプリカ・★たまねぎ・もやし・はくさい・だけのこ・ほししいだけ・★こまつな・いか・きくらげ・つと		トマトスープパスタ スパゲティ・★たまねぎ・にんじん・しめじ・★こまつな・ぎゅうにゅう・バター・ペーコン・★トマトジュース・チーズ	
とりにく 鶏肉のスタミナ焼き とりにく なし あいちけん 梨（愛知県みよし市産）		やさい にくだんご ひとり 野菜肉団子（1人2ヶ） にくだんご（とりにく・たまねぎ・だいす・にんじん・えだまめ・くわい・ねぎ・きゃべつ）		こや たらのカレーパン粉焼き たら スパゲティサラダ スパゲティ・きゃべつ・きゅうり・にんじん・チーズ・セバレートドレッシング		しらたま フルーツ白玉 おうとう・はくとう・りんご・みかん・なし・しらたま		そう ほうれん草オムレツ たまご・ほうれんそう しょうゆ 醤油ラーメン ラーメン・ぶたにく・もやし・キャベツ・にんじん・★コーン・つと	
14		15		16		17		18	
ごはん はるさめ 春雨スープ はるさめ・わかめ・とうふ・★コーン・ほししいだけ		ごはん すまし汁 まめふ・はくさい・あつあげ・ながねぎ・ほししいだけ・わかめ		バターパン ホイールパスタスープ マカロニ・にんじん・★たまねぎ・★こまつな・しめじ・ペーコン		ごはん しべつ めぐ 土別の恵みカレー ぶたにく・★じゃがいも・★なす・★ピーマン・★たまねぎ・にんじん・バター・スキムミルク		しょうゆ 醤油ラーメン ラーメン・ぶたにく・もやし・キャベツ・にんじん・★コーン・つと	
ブルコギ ぶたにく・★たまねぎ・にんじん・にら・もやし・はくさい・ごま		チキンみそカツ とりにく		ヤンニョムチキン（小2：中3） とりにく・ごま		えだまめ 枝豆のサラダ きゃべつ・にんじん・★きゅうり・えだまめ・ツナみずす		ひとり にらまんじゅう（1人2ヶ） きゃべつ・にら・とりにく・ぶたにく	
かんきつサラダ きゃべつ・★きゅうり・だいこん・イタリアンドレッシング		だいこん にももの いかと大根の煮物 いか・だいこん・にんじん・いんげん		パイザンヌサラダ ★じゃがいも・★きゅうり・にんじん		ひとり ココアミルク		ひとり ココアミルク	
けいろう ひ 敬老の日		こくみん きゅうじつ 国民の休日		しゅうぶん ひ 秋分の日		24		25	
が がつ きゅうしよくげつかん 9月～12月はふるさと給食月間です。 じもと しゅうかく た きゅうしよく どうじょう しげん めぐ 地元で収穫された食べものが給食にたくさん登場します。自然の恵みや つく ひと きも 作ってくれた人たちへ、「ありがとう」の気持ちをこめていただきますよう。									
21		22		23		24		25	
ごはん 豚汁 ぶたにく・★じゃがいも・とうふ・にんじん・だいこん・ながねぎ・ごぼう・つきこん		ごはん 鶏肉のしょうがスープ とりにく・とうふ・にんじん・だいこん・はくさい		とりにく 鶏肉のごま照り焼き とりにく・ごま		お月見 献立 つきみ だんご 月見団子うどん うどん・とりにく・だいこん・★こまつな・ほししいだけ・あぶらあげ・ながねぎ・かぼちやもち		はんぺんのチーズフライ ぎょにくすりみ・チーズ お米のタルト こむぎこ・たまご・ぎゅうにゅう・こめこ	
こうみ わふう 香味和風サラダ もやし・にんじん・★こまつな・こうみわふうドレッシング		ごはん だし巻玉 たまご		とりにく 鶏肉のしょうがスープ とりにく・とうふ・にんじん・だいこん・はくさい		ごはん かきたま汁 とりにく・もやし・だいこん・ながねぎ・たまご		とんこつ 豚骨ラーメン ラーメン・ぶたにく・ちんげんさい・にんじん・もやし・きゃべつ・★コーン	
ちくぜんに 筑前煮 とりにく・いんげん・だいこん・にんじん・ごぼう・さといも・ほししいだけ		に さばのみそ煮 さば まりぼ だいこん にももの 切干大根の煮物 きりぼだいこん・にんじん・いんげん・あぶらあげ		かみまよひんはくぶ ちく げんきやさいかい 上教研北部地区研究大会		とり 鶏レバー肉団子（1人2ヶ） とりにく・たまねぎ・れんこん・にんじん・とりレバー		しゅうまい ひとり 焼売（1人2ヶ） とりにく・ぶたにく・たまねぎ	
ふりかけ（鮭） ごま・さけ・のり・あおさ・たまご・まっちや		きりぼ だいこん にももの 切干大根の煮物 きりぼだいこん・にんじん・いんげん・あぶらあげ		かみまよひんはくぶ ちく げんきやさいかい 上教研北部地区研究大会		みそおでん だいこん・にんじん・つきこん・さつまあげ・がんも		とんこつ 豚骨ラーメン ラーメン・ぶたにく・ちんげんさい・にんじん・もやし・きゃべつ・★コーン	
28		29		30		10/1		10/2	
ごはん みそ汁 ★じゃがいも・★たまねぎ・★こまつな・しめじ		ごはん 鶏肉のしょうがスープ とりにく・とうふ・にんじん・だいこん・はくさい		とりにく 鶏肉のごま照り焼き とりにく・ごま		お月見 献立 つきみ だんご 月見団子うどん うどん・とりにく・だいこん・★こまつな・ほししいだけ・あぶらあげ・ながねぎ・かぼちやもち		はんぺんのチーズフライ ぎょにくすりみ・チーズ お米のタルト こむぎこ・たまご・ぎゅうにゅう・こめこ	
こうみ わふう 香味和風サラダ もやし・にんじん・★こまつな・こうみわふうドレッシング		ごはん だし巻玉 たまご		とりにく 鶏肉のしょうがスープ とりにく・とうふ・にんじん・だいこん・はくさい		ごはん かきたま汁 とりにく・もやし・だいこん・ながねぎ・たまご		とんこつ 豚骨ラーメン ラーメン・ぶたにく・ちんげんさい・にんじん・もやし・きゃべつ・★コーン	
ちくぜんに 筑前煮 とりにく・いんげん・だいこん・にんじん・ごぼう・さといも・ほししいだけ		に さばのみそ煮 さば まりぼ だいこん にももの 切干大根の煮物 きりぼだいこん・にんじん・いんげん・あぶらあげ		かみまよひんはくぶ ちく げんきやさいかい 上教研北部地区研究大会		とり 鶏レバー肉団子（1人2ヶ） とりにく・たまねぎ・れんこん・にんじん・とりレバー		しゅうまい ひとり 焼売（1人2ヶ） とりにく・ぶたにく・たまねぎ	
ふりかけ（鮭） ごま・さけ・のり・あおさ・たまご・まっちや		きりぼ だいこん にももの 切干大根の煮物 きりぼだいこん・にんじん・いんげん・あぶらあげ		かみまよひんはくぶ ちく げんきやさいかい 上教研北部地区研究大会		みそおでん だいこん・にんじん・つきこん・さつまあげ・がんも		とんこつ 豚骨ラーメン ラーメン・ぶたにく・ちんげんさい・にんじん・もやし・きゃべつ・★コーン	
1食あたりの予定平均摂取量									
小学生（中学年） エネルギー 613kcal たんぱく質 25.7g 脂質 20.8g 食塩相当量 3.4g									
中学生 エネルギー 804kcal たんぱく質 31.6g 脂質 23.8g 食塩相当量 4.4g									

こんだて よていひよう おも しょうざいりよう まさい すべ しょうざいりよう しょうさいこんだてひよう きさい
献立予定表には主な食材料を記載しています。全ての食材料は詳細献立表に記載しています。 土別市学校給食センター 23-4195

こんだて よこく べんこう げんき りょうしょう こんだてよていひよう かくこう じょうきょう でんしか かみ はいふ
献立は予告なしに変更になる場合がありますのでご了承ください。献立予定表は各校の状況により電子化または紙での配布となります。

しべつし わさむちよう しょうざい じるし しべつ さん しょう
土別市・和寒町でとれた食材は★印がついています。ごはんは土別産なつぽしを使用しています。

令和8年度 9月2週 詳細献立予定表

*献立は、材料の都合により、予告しないで一部を変更することがありますのでご了承ください。

*藻類・魚介類はえび・かに・いか・たこ・その他の甲殻類の生息域で採取されています。

*うどん・ラーメン・スパゲティは小麦粉を使用し、製造工場では、そばを製造しています。

*大豆製品（豆腐・油揚げ・生揚げ）・つきこん・白滝・こんにゃくの製造工場では、そばを製造しています。

*パン・委託ご飯の製造工場では、くるみ・オレンジ・ごま・落花生・バナナ・キウイフルーツを使用しています。

*主な食材・調味料に含まれるもの（原材料名の記入を一部省略しています）

日	献立表	食材 下線：特定原材料（9品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
7 (月)	わかめごはん 生乳 ①どさんこみそ汁 ②鶏肉のスタミナ焼き ③梨	わかめご飯の素：塩蔵わかめ・食塩・砂糖・酵母エキス ①じゃが芋・玉葱・人参・ <u>豚肉</u> ・コーン・オクラ・バター（乳） ＜調味料＞鰹節・ <u>鯖節</u> ・煮干・昆布・ショウガ・にんにく・酒・みそ（ <u>大豆</u> ・米） ②鶏肉 焼き肉タレ：醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・砂糖・果糖ブドウ糖液糖・食用植物油（ <u>ごま</u> ）・食塩・ <u>りんご</u> ・発酵調味料・ 葱・にんにく・酒・レモン果汁・コチュジャン（ <u>大豆</u> ）・ <u>豚</u> エキス・洋梨果汁・香辛料・澱粉・酒精・乳化剤 ③梨
8 (火)	ごはん 生乳 ①トッポギスープ ②野菜肉団子 ③ごまクリーミーサラダ	①豚肉・チンゲン菜・白菜・人参 トッポギ：米粉・澱粉・食塩 ＜調味料＞醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・酒・ <u>ごま</u> 油・食塩・こしょう 中華ベース：食塩・ <u>豚</u> エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・ <u>鶏</u> 肉粉末・調味料・香料・（一部に <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・ <u>大豆</u> を含む） ②野菜いろいろ肉団子：鶏肉・玉葱・ <u>大豆</u> たん白・ <u>豚</u> 脂・人参・枝豆（ <u>大豆</u> ）・くわい・葱・水溶性食物繊維・食塩・ショウガ・キャベツ・香辛料（ <u>大豆</u> ）・菜種油・澱粉・ケチャップ・食酢・砂糖・小麦不使用醤油（ <u>大豆</u> ）・ トマト・ウスターソース・ <u>りんご</u> ジュース・人参 ③もやし・人参・きゅうり ＜調味料＞こしょう 焙煎胡麻ドレッシング：植物油（ <u>ごま</u> ）・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・ <u>ごま</u> ・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・醸造酢・食塩・ <u>卵</u> 黄・魚介エキス（ <u>鯖</u> ）・酵母エキス・こしょう・香料（ <u>ごま</u> ）
9 (水)	黒糖パン（ <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・乳・乳化剤（ <u>大豆</u> ）・黒糖） 生乳 ①ポトフ ②たらのカレーパン粉焼き ③スパゲティサラダ	①じゃが芋・キャベツ・人参・玉葱・しめじ ベーコン：豚肉・水飴・たん白加水分解物（ <u>豚</u> 肉）・食塩・ <u>大豆</u> たん白 コンタミ： <u>卵</u> ・乳・ <u>小麦</u> ・生肉・ <u>鶏</u> 肉・ <u>ゼラチン</u> ・ <u>ごま</u> ・ <u>りんご</u> ＜調味料＞醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩・こしょう からフレッシュチキン：鶏骨・鶏脂・たんばく分解物 コンソメ：乳糖・食塩・ <u>鶏</u> 肉・デキストリン・砂糖・ <u>鶏</u> 脂・酵母エキス・食用加工油脂・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・玉葱・ <u>乳</u> たん白・香辛料（ <u>小麦</u> ）・澱粉 ②たら・パン粉： <u>小麦</u> 粉・ぶどう糖・イースト・植物性ショートニング・食塩 コンタミ： <u>大豆</u> カレーパン粉：パン粉・植物性たん白・食塩・カレー粉・にんにく・こしょう・人参・チーズ・ウコン・ほうれん草・レッドベルペッパー・（一部に <u>小麦</u> ・乳成分・ <u>大豆</u> を含む） 酒 ③スパゲティ（ <u>小麦</u> ）・キャベツ・きゅうり・人参 ダイスターズ：（乳） ＜調味料＞こしょう セバレートドレッシング：食用植物油（ <u>大豆</u> ）・醸造酢・ぶどう糖果糖液糖・食塩・ <u>鶏</u> エキス・増粘剤・香辛料
10 (木)	ごはん 生乳 ①土別野菜たっぷり中華飯 ②フルーツ白玉	①豚肉・パプリカ・玉葱・もやし・白菜・筍・干椎茸・小松菜・ <u>いか</u> ・きくらげ ＜調味料＞酒・にんにく・ショウガ・片栗粉・米油・ <u>ごま</u> 油・酢・こしょう つと：魚肉（すけとうだら）・澱粉・食塩・調味料（ <u>大豆</u> ・ <u>豚</u> 肉・生肉） 中華炒めダレ：醤油・たん白加水分解物・砂糖・食塩・オイスターソース・畜肉エキス・ <u>ごま</u> 油・紹興酒・香辛料・澱粉・（一部に <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>豚</u> 肉を含む） オイスターソース：オイスターエキス・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・食塩・動物性たん白・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・ 米発酵調味液・ <u>小麦</u> 発酵調味液 中華ベース：食塩・ <u>豚</u> エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・ <u>鶏</u> 肉粉末・調味料・香料・（一部に <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・ <u>大豆</u> を含む） ②ミックスドフルーツ：黄桃・白桃・ <u>りんご</u> ・みかん・砂糖・ブドウ糖果糖液糖 三種果実のまぜまぜゼリー：黄桃・和梨・みかん・砂糖・香料 白玉：もち米粉・澱粉・酵素（ <u>大豆</u> ）
11 (金)	生乳 ①トマトスープパスタ ②ほうれん草オムレツ	①スパゲティ・玉葱・人参・しめじ・小松菜・生乳・バター（乳）・粉チーズ：脱脂粉乳・乳糖・ナチュラルチーズ（乳）・食塩・セルロース（乳）・トマトジュース ベーコン：豚肉・水飴・たん白加水分解物（ <u>豚</u> 肉）・食塩・ <u>大豆</u> たん白 コンタミ： <u>卵</u> ・乳・ <u>小麦</u> ・生肉・ <u>鶏</u> 肉・ <u>ゼラチン</u> ・ <u>ごま</u> ・ <u>りんご</u> ＜調味料＞にんにく・オリーブオイル・食塩・こしょう・米油 ベシャメルルゥ：小麦粉・パーム油・脱脂粉乳・デキストリン・砂糖・クリーミングパウダー（乳）・食塩・ <u>鶏</u> エキス・香辛料・たん白加水分解物（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・香料 トマトスープルゥ：デキストリン・トマト・ <u>小麦</u> 粉・パーム油・食塩・砂糖・玉葱・にんにく・ミックスパイ ス・粉末ワイン・酵母エキス・米酢 コンソメ：乳糖・食塩・ <u>鶏</u> 肉・デキストリン・砂糖・ <u>鶏</u> 脂・酵母エキス・食用加工油脂・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・玉葱・ <u>乳</u> たん白・香辛料（ <u>小麦</u> ）・澱粉 ②オムレツ（ほうれん草）：液 <u>卵</u> ・油脂加工品（ <u>卵</u> ・ <u>大豆</u> ）・植物油（ <u>大豆</u> ）・ほうれん草・澱粉・食用 <u>卵</u> 殻粉

9月3週

日	南 立 表	食材 下線：特定原材料（9品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
14 (月)	ごはん 牛乳 ①春雨スープ ②ブルコギ ③かんぎつサラダ	①春雨・わかめ・豆腐（大豆）・コーン・干椎茸 ＜調味料＞酒・醤油（小麦・大豆）・ショウガ・食塩・こしょう チンタンスープ：豚肉鶏肉エキス（豚骨・鶏骨・鶏肉・豚足・野菜）・香味オイル（動物油脂・野菜）・食塩・ 鰹エキス 中華ベース：食塩・豚エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・鶏肉粉末・調味料・香料・（一部に小麦・卵・大 豆を含む） がらフレッシュ：豚骨・鶏骨・魚介エキス・豚骨油 ②豚肉・玉葱・人参・にら・もやし・白菜・ごま ＜調味料＞米油・にんにく・ショウガ・醤油（小麦・大豆）・酒・砂糖・食塩・ごま油 コチュジャン：みそ（大豆）・砂糖・唐辛子・植物油脂（大豆油）・食塩・米麴・パプリカ・酒精・調味料 ③キャベツ・きゅうり・大根 ＜調味料＞こしょう かんぎつドレッシング：醸造酢・植物油脂・砂糖・水飴・食塩・玉葱・発酵調味料・たん白加水分解物・みかん 果皮・酵母エキス・みかん果汁・魚醤・赤ピーマン・昆布エキス・梅肉・ゆず皮 野菜いっぱいイタリアンドレッシング：植物油脂・玉葱・赤ピーマン・椎茸・糖類（果糖ぶどう糖液糖・砂 糖）・醸造酢（りんご）・食塩・ソテーオニオン・醤油（小麦・大豆）・酵母エキス・香辛料・たん白加水分解物 （小麦・大豆・鶏肉・豚肉）・オリーブ・鶏エキスパウダー・酒精・香料
15 (火)	ごはん 牛乳 ①すまし汁 ②チキンみそカツ ③いかと大根の煮物	①豆麴（小麦）・白菜・厚揚げ（大豆）・長葱・干椎茸・わかめ ＜調味料＞酒・みりん・鰹節・鯖節・煮干・醤油（小麦・大豆）・食塩 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（小麦・大豆）・食塩・昆布・鰹節 白だし：水飴・かつお節・塩・昆布・調味料（一部に小麦・鯖・大豆を含む） ②チキンみそカツ：鶏肉・みそ（大豆）・食塩・たん白加水分解物（豚肉）・パン粉（小麦）・小麦粉・米粉・澱 粉・大豆たん白・香辛料・植物油脂（大豆）・米油 ③いか・大根・人参・インゲン ＜調味料＞砂糖・みりん・醤油（小麦・大豆）・酒 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（小麦・大豆）・食塩・昆布・鰹節 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・大豆・鶏 肉・ゼラチン
16 (水)	バターパン（小麦・卵・乳・乳化剤 （大豆）） 牛乳 ①ホイールパスタスープ ②ヤンニョムチキン ③ペイザンヌサラダ	①人参・玉葱・小松菜・しめじ ホイールマカロニ（小麦） ベーコン：豚肉・水飴・たん白加水分解物（豚肉）・食塩・大豆たん白 コンタミ：卵・乳・小麦・生肉・鶏肉・ ゼラチン・ごま・りんご ＜調味料＞醤油（小麦・大豆）・食塩・こしょう・パセリ コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・デキストリン・砂糖・鶏脂・酵母エキス・食用加工油脂・醤油（小麦・大豆）・玉葱・ 乳たん白・香辛料（小麦）・澱粉 ②からあげ：鶏肉・醤油（小麦・大豆）・小麦粉・水飴・ショウガ・みりん・砂糖・食塩・コーングリッツ・澱粉・大豆 たん白・香辛料・食塩・菜種油・とうもろこし油 コンタミ：卵・乳成分 ごま ＜調味料＞醤油（小麦・大豆）・酒・みりん・砂糖・米油・ショウガ・にんにく ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 マヨネーズ：植物油脂（大豆）・卵黄・酢（小麦）・食塩・砂糖 コチュジャン：みそ（大豆）・砂糖・唐辛子・植物油脂（大豆油）・食塩・米麴・パプリカ・酒精・調味料 ③じゃが芋・きゅうり・人参 ＜調味料＞こしょう ペイザンヌドレッシング：植物油脂（大豆）・玉葱酢漬け（りんご）・砂糖類・酢・食塩・卵黄・エシャロッ トエキス・野菜エキス（鶏肉）・鶏エキス・にんにく・チーズ加工品（乳成分）・マスタード・玉葱・麴熟成卵 黄・タラゴン・卵たん白加水分解物・こしょう・香味油・チャイブ・セロリ・バジル
17 (木)	ごはん 牛乳 ①土別の恵みカレー ②枝豆のサラダ	①豚肉・じゃが芋・なす・ピーマン・玉葱・人参 ＜調味料＞脱脂粉乳・バター（乳）・醤油（小麦・大豆）・ショウガ・にんにく・米油・ロリエ粉・ターメリック・ ガラムマサラ カレールー：小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・カレー粉・澱粉・玉葱（大豆）・脱脂粉乳・トマト粉 末・チーズ（乳）・乳Ca・バナナ・醤油（大豆・小麦）・はちみつ・粉乳小麦粉・小麦発酵調味料・ソース（大豆・小 麦）・脱脂大豆・ココア・バター（乳）・昆布・りんご・にんにく粉末（大豆）・豚エキス（小麦・大豆）トマト調味料 ・乳化剤（大豆）・ブラウンルウ（小麦）・酵母エキス 中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ウスターソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・酢・食塩・玉葱・香辛料・トマトエキス・調味料 ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ②キャベツ・人参・きゅうり・枝豆（大豆） ツナ水煮：きはだまぐろ・野菜エキス・食塩 ＜調味料＞こしょう 野菜いっぱいイタリアンドレッシング：植物油脂・玉葱・赤ピーマン・椎茸・糖類（果糖ぶどう糖液糖・砂 糖）・醸造酢（りんご）・食塩・ソテーオニオン・醤油（小麦・大豆）・酵母エキス・香辛料・たん白加水分解物 （小麦・大豆・鶏肉・豚肉）・オリーブ・鶏エキスパウダー・酒精・香料
18 (金)	牛乳 ①醤油ラーメン ②にらまんじゅう ③ココアミルク	①ラーメン・豚肉・もやし・キャベツ・人参・コーン つと：魚肉（すけとうだら）・澱粉・食塩・調味料（大豆・豚肉・生肉） ＜調味料＞ショウガ・にんにく・食塩・こしょう・米油・ごま油 チンタンスープ：豚肉鶏肉エキス（豚骨・鶏骨・鶏肉・豚足・野菜）・香味オイル（動物油脂・野菜）・食塩・ 鰹エキス ラーメンスープ醤油：醤油（小麦・大豆）・食塩・豚脂・玉葱・菜種油・生エキス（小麦・生肉・大豆）・香辛料 （小麦）・たん白加水分解物（小麦・大豆）・酵母エキス（りんご）・寒天・もやしパウダー・調味料 ②にらまんじゅう：キャベツ・にら・豚脂・鶏肉・豚肉・大豆たん白・醤油（小麦・大豆）・砂糖・ごま油・食塩・香辛 料・餅粉・植物油脂（大豆）・水飴・澱粉（小麦）・乳化剤（乳）・酵素（小麦・大豆） ③ココアミルク：果糖ぶどう糖液糖・砂糖・ココアパウダー・ブドウ糖・食塩・香料・レシチン（大豆）

9月4週

日	献立表	食材 下線：特定原材料（9品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
24 (木)	ごはん 牛乳 ①豚汁 ②鶏肉のごま照り焼き ③香味和風サラダ	①豚肉・じゃが芋・豆腐（大豆）・人参・大根・長葱・ごぼう・つきこん ＜調味料＞酒・ショウガ・鰹節・鯖節・煮干・昆布・みそ（大豆・米） 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②若鶏のごま照り焼き：鶏肉・パン粉（小麦・大豆）・大豆たん白・植物油脂・ごま・醤油（小麦・大豆）・砂糖・パン粉（小麦・大豆）・ブドウ糖・発酵調味料・鶏エキス（小麦・大豆）・食塩・がらスープ（小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごま）・魚介エキス・酵母エキス・澱粉 ③もやし・人参・小松菜 ＜調味料＞こしょう ノンオイルドレッシング香味和風：ぶどう糖果糖液糖・醤油（小麦・大豆）・醸造酢・米発酵調味料・ごま・ショウガ・塩蔵ミョウガ・食塩・にんにく
25 (金)	牛乳 ①月見団子うどん ②はんぺんのチーズフライ ③お米のタルト	①うどん・鶏肉・大根・小松菜・干椎茸・油揚げ（大豆）・長葱 かぼちゃもち：かぼちゃ・じゃが芋・澱粉・砂糖・食塩 ＜調味料＞ショウガ・鰹節・鯖節・煮干・昆布・醤油（小麦・大豆）・食塩 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（小麦・大豆）・食塩・昆布・鰹節 和風だしみやこ：醤油・食塩・砂糖・鰹節・うるめ鰯・発酵調味料・煮干・酵母エキス・昆布・調味料・（一部に小麦・大豆を含む） ②はんぺんチーズフライ：魚肉すり身・チーズ（乳）・卵白・植物油脂（大豆）・発酵調味料・砂糖・食塩・酵母エキス・パン粉（小麦粉）・水飴・コーンフラワー・澱粉・乳化剤 コンタミ：えび・かに 米油 ③お米のタルト：小麦粉・マーガリン・砂糖・鶏卵・米粉・食塩・卵殻カルシウム・乳製品（卵・乳・大豆）・牛乳・米粉・加糖練乳（乳）・ブドウ糖・香料（卵・乳・大豆）・乳化剤（大豆）・発酵乳・加糖卵黄・麦芽糖・水飴・脱脂粉乳・香料（乳・大豆）

9月5週

日	献立表	食材 下線：特定原材料（9品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
28 (月)	ごはん 生乳 ①みそ汁 ②だし巻き玉子 ③筑前煮 ④ふりかけ（鮭）	①じゃが芋・玉葱・小松菜・しめじ ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・昆布・みそ（大豆・米） ②だし巻き玉子：鶏卵・鰹だし（小麦）・還元水飴・砂糖・澱粉・食酢（りんご）・食塩・酵母エキス・植物油（大豆） ③鶏肉・いんげん・大根・人参・ごぼう・里芋・干椎茸 ＜調味料＞醤油（小麦・大豆）・酒・みりん・砂糖・米油・ショウガ めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（小麦・大豆）・食塩・昆布・鰹節 ④ふりかけ（鮭）：ごま・乳糖・食塩・砂糖・鮭・大豆加工品・小麦粉・澱粉・植物性たん白・海苔・海藻カルシウム・あおさ・デキストリン・鰹節・香味油（鮭）・醤油（小麦・大豆）・卵黄粉末・抹茶・発酵調味料・エキス（酵母・魚介）・マーガリン（大豆）・乳製品・ブドウ糖液糖・イースト・澱粉・香料（乳）
29 (火)	ごはん 生乳 ①鶏肉のしょうがスープ ②さばのみそ煮 ③切干大根の煮物	①鶏肉・豆腐（大豆）・人参・大根・白菜 ＜調味料＞みりん・ショウガ・醤油（小麦・大豆）・澱粉・食塩・こしょう・ごま油 中華ベース：食塩・豚エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・鶏肉粉末・調味料・香料・（一部に小麦・卵・大豆を含む） ②さばのみそ煮：鮭・みそ（大豆）・砂糖・発酵調味料・澱粉 コンタミ：小麦・乳 ③切干大根・人参・インゲン・油揚げ（大豆） ＜調味料＞米油・砂糖・醤油（小麦・大豆）・みりん めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（小麦・大豆）・食塩・昆布・鰹節
1 (木)	ごはん 生乳 ①かきたま汁 ②鶏レバー肉団子 ③みそおでん	①鶏肉・もやし・大根・長葱・液卵 ＜調味料＞醤油（小麦・大豆）・ショウガ・にんにく・酒・ごま油 中華ベース：食塩・豚エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・鶏肉粉末・調味料・香料・（一部に小麦・卵・大豆を含む） シャントンDX：食塩・畜肉エキス・野菜エキス・食用油脂（動物油脂・植物油脂）砂糖・乳糖・小麦粉・香辛料（アミノ酸等）、（一部に小麦・乳成分・牛肉・ごま・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉を含む） ②鶏レバー肉団子：鶏肉・玉葱・れんこん・人参・パン粉（小麦・乳・大豆）・澱粉・鶏レバー・醤油（小麦・大豆）・砂糖・食塩・卵たん白・大豆油・果糖ブドウ糖液糖 ③大根・人参・つきこん さつまあげ：魚肉（すけそうだら）・澱粉・みりん・食塩・ブドウ糖・調味料（大豆・食塩・豚肉・牛肉）・乳化剤 がんも：豆腐（大豆）・豆腐用凝固剤・植物油脂・菜種油・大豆たん白・人参・澱粉・糖類・食塩 コンタミ：ごま ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・みそ（大豆）・砂糖・みりん・酒・ショウガ・醤油（小麦・大豆） めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（小麦・大豆）・食塩・昆布・鰹節
2 (金)	生乳 ①豚骨ラーメン ②焼売	①ラーメン・豚肉・チンゲン菜・人参・もやし・キャベツ・コーン つと：魚肉（すけとうだら）・澱粉・食塩・調味料（大豆・豚肉・牛肉） ＜調味料＞ショウガ・米油・にんにく・こしょう ラーメンスープ白湯：畜肉エキス・たん白加水分解物・動物油脂・食塩・豚骨肉・砂糖・野菜ペースト・ごま・魚介エキス・香辛料・（一部に鮭・大豆・豚肉を含む） ②焼売：鶏肉・豚肉・玉葱・パン粉（小麦）・澱粉・砂糖・粉飴・ソテーオニオン・豚脂・ショウガ・醤油（小麦・大豆）・みりん・香辛料・食塩・みそ（大豆）・酵母エキス・小麦粉・大豆粉 コンタミ：えび・かに・卵・乳成分・ごま