

[9 月 献立表]

2022年 9月 0:通常献立

川村学園 全学年

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	たんぱ 脂
1 木	ドライカレー	のむ ヨーグルト	ボテトサラダ（サウザンドレ） 桃ゼリー	豚肉、のむヨーグルト、寒天	精白米、油、薄力粉、砂糖、じゃがいも、 サウザンアイランドドレッシング	玉葱、セロリ、にんにく、しょうが、 グリンピース、マッシュルーム、 にんじん、トマト、とうもろこし、 えだまめ、もも、ブルーン	670 20.4 14.6
2 金	五目かた焼きそば	○	ハムサラダ（香味塩ドレ） 冷凍みかん	豚肉、牛乳、ロースハム	油揚げ中華麺、油、砂糖、片栗粉、 ごま油、香味塩ドレッシング	しょうが、玉葱、にんじん、たけのこ、 はくさい、キャベツ、もやし、 ほうれんそう、きゅうり、みかん	610 20.7 25.5
5 月	ごはん 海苔の佃煮 中高麦茶	○	すき焼き風煮 切干大根のサラダ（青じそドレ）	牛乳、のり、牛肉、豚肉、豆腐、 ロースハム	精白米、油、麩、砂糖、しらつき、 青じそドレッシング	ねぎ、にんじん、はくさい、 切干しだいこん、きゅうり	652 30.1 19.3
6 火	パンズパン	○	ハムカツ ボイルキャベツ コンソメスープ フルーツ白玉	牛乳、ハム、ベーコン	パンズパン、油、じゃがいも、白玉、 パン粉、薄力粉、水あめ	キャベツ、にんじん、玉葱、しめじ、 こまつな、りんご、洋なし、もも、 みかん	678 21.9 27.6
7 水	ごはん 中高麦茶	○	豚肉のマリネステーキ 高野豆腐と野菜の煮物 じゃがいもと玉ねぎの味噌汁	牛乳、豚肉、豆腐、鶏肉、わかめ、味噌	精白米、オリーブ油、片栗粉、油、 砂糖、じゃがいも	にんじん、しめじ、しょうが、 さやいんげん、玉葱	647 31.4 22.3
8 木	キャベツとベーコンの トマトスパゲッティ	○	いんげんとコーンのサラダ (イタリアンドレ) マカロン（レモン）	ベーコン、牛乳、卵	スペゲッティ、オリーブ油、油、 イタリアンドレッシング、砂糖、 アーモンド、チョコレート、バター	にんにく、玉葱、キャベツ、トマト、 とうもろこし、さやいんげん、 にんじん、レモン	646 20.7 23.0
9 金	さつまいもごはん	○	鮭の塩麹焼き 寒天入りサラダ（麻麻辣クリーミードレ） 紅葉麩のまし汁 月見大福	牛乳、ぎんざけ、わかめ、寒天、豆腐、 豆乳、いんげん豆	精白米、さつまいも、米粉、 胡麻クリーミードレッシング、 紅葉麩、砂糖、水あめ	キャベツ、きゅうり、とうもろこし	646 30.5 14.6
12 月	もちしのだうどん	○	キャベツとえのきのごま和え ヨーグルト	豚肉、牛乳、ヨーグルト、油揚げ	うどん、油、砂糖、もち、ごま	しょうが、干し椎茸、にんじん、 玉葱、ねぎ、こまつな、キャベツ、 えのきたけ	613 21.6 19.7
13 火	バターライス ピカジーニョ	ジ ョ ア	ビーンズサラダ（香味玉葱ドレ） 冷凍パイン	牛肉、豚肉、乳酸菌飲料、ひよこ豆、 青えんどう、赤いんげん豆、 ロースハム	精白米、バター、オリーブ油、油、 じゃがいも、香味玉ねぎドレッシング	にんにく、トマト、玉葱、ピーマン、 えだまめ、にんじん、キャベツ、 パインアップル	654 24.2 17.9
14 水	ごはん 中高麦茶	○	白身魚の竜田揚げねぎソース 中華サラダ（香味中華ドレ） 春雨スープ	牛乳、メルルーサ、ロースハム	精白米、薄力粉、片栗粉、油、砂糖、 ごま油、香味中華ドレッシング、 春雨	しょうが、にんにく、ねぎ、キャベツ、 きゅうり、にんじん、玉葱、はくさい	614 25.8 16.2
15 木	ミルクロール	○	ポークソテーデミグラスソース カラフルサラダ（サウザンドレ） ABCスープ 伊予柑ゼリー	牛乳、豚肉、ベーコン、寒天	ミルクロール、薄力粉、砂糖、 サウザンアイランドドレッシング、 油、アルファベットマカロニ、 じゃがいも	玉葱、トマト、キャベツ、 黄パブリカ、赤パブリカ、 きゅうり、こまつな、伊予柑	637 29.4 27.6
16 金	ごはん 中高麦茶	○	肉じゃが わかめサラダ（香味塩ドレ） 果物（巨峰）	牛乳、豚肉、わかめ	精白米、油、じゃがいも、砂糖、 香味塩ドレッシング	玉葱、にんじん、さやいんげん、 きゅうり、キャベツ、とうもろこし、 巨峰	635 16.7 19.3
20 火	ビタパン	ジョ ア (マ ス カッ ト)	チリコンカン カリカリサラダ（香味玉葱ドレ） みかんクレープ	乳酸菌飲料、豚肉、ベーコン、 ひよこまめ、大豆、豆乳	ビタパン、油、薄力粉、ワンタンの皮、 香味玉ねぎドレッシング、砂糖、米粉、 水あめ	にんにく、セロリ、玉葱、にんじん、 トマト、キャベツ、きゅうり、 マスカット、みかん、レモン	665 29.7 24.1
21 水	チャーハン	○	中華風チキン ナムル（ナムルドレ） 豆腐の中華スープ	焼き豚、卵、牛乳、鶏肉、わかめ、豆腐	精白米、油、ごま油、ごま、 ナムルドレッシング	にんじん、ねぎ、グリンピース、 玉葱、しょうが、にんにく、もやし、 きゅうり	622 28.7 26.7
22 木	スパゲティ和風きのこソース	○	キャベツと枝豆のサラダ (和風ドレ) 果物（梨）	ベーコン、きざみのり、牛乳	スパゲッティ、オリーブ油、油、 片栗粉、和風ドレッシング	にんにく、玉葱、マッシュルーム、 しめじ、えのきたけ、キャベツ、 えだまめ、にんじん、なし	659 22.6 24.5
26 月	ごはん	○	和風ハンバーグ（幼少） 鶏のつけ焼き 和風サラダ（青じそドレ） 麩の味噌汁	牛乳、豚肉、鶏肉、卵、味噌	精白米、パン粉、焼きふ、三温糖、 青じそドレッシング	玉葱、キャベツ、にんじん、 きゅうり、だいこん、ほうれんそう	668 30.0 22.6
27 火	フレンチロール バター	○	豚肉の香草焼き マカロニサラダ（コーンクリーミードレ） ジュリエンヌスープ 果物（オレンジ）	牛乳、豚肉、ベーコン	フレンチロール、バター、油、 オリーブ油、片栗粉、マカロニ、 コーンクリーミードレッシング	キャベツ、きゅうり、にんじん、 玉葱、えのきたけ、オレンジ	612 27.8 28.1
28 水	五目ラーメン	○	揚げきょうざ 大根と胡瓜のサラダ (香味中華ドレ) 黄桃（缶詰）	豚肉、牛乳、鶏肉、大豆	中華めん、油、片栗粉、ごま油、 香味中華ドレッシング、パン粉、 薄力粉	にんにく、しょうが、にんじん、 はくさい、ねぎ、たけのこ、もやし、 干し椎茸、きぬさや、だいこん、 きゅうり、もも、にら、キャベツ	675 23.1 22.9
29 木	ごはん 中高麦茶	○	鶏肉のねぎみそ焼き キャベツとにんじんの昆布和え けんちん汁 いもようかん	牛乳、鶏肉、味噌、塩昆布、豆腐、寒天	精白米、砂糖、ごま油、こんにゃく、 さといも、さつまいも、水あめ	しょうが、ねぎ、キャベツ、 にんじん、だいこん、ごぼう、 干し椎茸	646 24.3 18.6
30 金	フォカッチャ	○	ニヨッキのミートソース イタリアンサラダ（イタリアンドレ） 野菜スープ キャラメルパンコッタ	牛乳、豚肉、チーズ、ベーコン、卵	フォカッチャ、ニヨッキ、薄力粉、 オリーブ油、砂糖、油、 コーンスター、 イタリアンドレッシング	にんじん、玉葱、しょうが、 にんにく、セロリ、マッシュルーム、 トマト、キャベツ、赤パブリカ、 きゅうり、ほうれんそう	653 22.2 25.6

9月10日は十五夜

お月見は、農作物の豊作の祈願と、収穫の感謝をする行事です。
スキを飾り、月見団子やお酒をお供えし、月を愛でる風習があります。

「9月7日から10月8日の間で、満月が出る日」を十五夜としており、



2022年は9月10日(土)になります。



