

本耶馬溪共同調理場 9月 献立表

日	曜日	献立		
		主食	副食	添え物
1	火	コッペパン	なすとじゃがいものグラタン 野菜スープ	
2	水	ごはん	太刀魚フライ けんちん汁	かぼす和え
3	木	小型米粉パン	かぼちゃサラダ 肉団子スープ	
4	金	ごはん	ナムル ジャージャン豆腐	
7	月	ごはん	茎わかめの炒め煮 みそ汁	
8	火	小型ミルクパン	冷やし中華 ほうれん草のスープ	冷やし中華 スープ
9	水	ごはん	焼肉炒め とうふ汁	ヨーグルト
10	木	コッペパン	チリコンカン たまごスープ	
11	金	ごはん	キャベツとコーンのソテー ヒートレスカレー	冷凍みかん
14	月	少なめごはん	ちくわの磯辺あげ(2個) 五目うどん	ふりかけ
15	火	コッペパン	ツナサラダ ミネストローネ	山国のなし
16	水	ごはん	さばの塩焼き 煮ぐい	たくあんの ごま炒め
17	木	小型 パインパン	ほうれん草オムレツ コンソメスープ	
18	金	ごはん	あじカツ かしわ汁	ゴーヤみそ
24	木	コッペパン	青のりポテトビーンズ パンプキンスープ	ももゼリー
25	金	ごはん	うさぎ型ハンバーグのりんごソースかけ お月見スープ	ボイルキャベツ
28	月	ごはん	フルーツゼリー 麻婆豆腐	
29	火	小型黒糖パン	花野菜サラダ ミートスパゲティ	
30	水	ごはん	豚キムチ すまし汁	シャインマスカット (3粒)