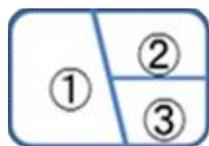




日付	曜日	献立名・料理名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ゴマ	
18	木	①なすと豚肉の大葉みそ炒め																			*									
		②コロッケ	*																	*	*									
		③こんにやくとしいたけの佃煮																												
19	金	①ポークビーンズ																	*	*										
		②温野菜サラダ(和風ドレッシング)																			*	*			*					
		③チキンナゲット	*																	*	*	*								
		冬瓜とベーコンのスープ			*	*														*	*					*				
22	月	①天ぷら	*						*																					
		②小松菜のじゃこ炒め																												
		③あん団子																												
		じゃがいもと豆腐の味噌汁																		*										
24	水	①肉団子の甘酢あんかけ																	*	*	*									
		②焼きぎょうざ	*		*	*													*	*	*									
		③チンゲンサイのソテー			*	*													*	*	*					*				
		中華スープ																	*											
25	木	①カレー	*			*													*	*					*	*				
		②ヒレカツ	*		*														*	*										
		③たたききゅうり																												
26	金	①白身魚の揚げ煮	*																											
		①三色野菜ソテー			*	*													*	*						*				
		②かぼちゃのふくめ煮																												
		③白滝としめじのきんぴら																												*
		豆腐のスープ																*	*											
29	月	①親子煮	*		*																*									
		②大学芋																												*
		ポイルウインナー																				*								
		コンソメスープ																		*										
30	火	①豚肉の生姜焼き																			*									
		②ポイルキャベツ																												
		③冬瓜のだし煮																												
		どさんこ汁				*														*										

料理名についている番号は、  
ランチボックスに入る位置です。



## 9月の行事食

「お彼岸(ひがん)」  
お彼岸は先祖を大切にすることで、  
春分の日と秋分の日の年2回あ  
ります。魔除けや長生きの願  
いが込められた食べ物である小豆  
を使った料理(ぼたもち、おはぎ、  
小豆飯)などを先祖におそなえ  
します。

