令和 7年 9月 1日(月)	令和 7年 9月 2日(火)	令和 7年 9月 3日(水)	令和 7年 9月 4日(木)	令和 7年 9月 5日(金)
普通食献立	普通食献立	普通食献立	普通食献立	普通食献立
+	7	+	7	+
±	<u>±</u>		土	±
料理名が材料名	料理名が材料名	料理名が材料名	料理名が材料名	料理名り材料名
ご飯60/70/80/90	ご飯60/70/80/90	ご飯60/70/80/90	ココアパン(食パン)40/50/60/65	ご飯60/70/80/90
白飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90	ココアパン(食パン)40/50/60/65	白飯60/70/80/90
飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳
飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳
肉じゃが	鶏肉の米粉から揚げ40/60	豆と豚肉の煮込み	あじの香草焼き50/70	焼き豆腐のみそそぼろ煮
米ぬか油	若鶏むね皮なし切身40/60	米ぬか油	あじ切身50/70	米ぬか油
豚かたこま切れ	酒	にんにく	白ワイン	生姜
人参	しょうゆ	豚かた角切り	レモン果汁	にんにく
玉ねぎ	にんにく	玉ねぎ	にんにく	豚ひき肉
つきこんにゃく黒	生姜	人参	オリーブ油	人参
かつお薄削り(袋入)	米粉	マッシュルーム水煮スライン	· ·	玉ねぎ
水	でん粉	冷凍鶏ガラパック	バジル(乾燥)	たけのこ水煮
じゃがいも	************************************	水	食塩	かつお薄削り(袋入)
さつま揚げ(ボール)	玉ねぎのみそ汁	ウインナー厚	米ぬか油	水
上白糖	かつお薄削り(袋入)	冷凍白いんげん豆	野菜スープ	しょうゆ
しょうゆ	水	金時豆水煮	米ぬか油	上白糖
本みりん	人参	デミグラスソース	バラベーコン短冊	赤みそ
食塩	大学 玉ねぎ	トマトピューレー	人参	酒
酒	本ねさ えのきたけバラ	トマトケチャップ		食塩
冷凍いんげん	白みそ	赤ワイン		1 -
	一一一一一一一一一一一一一一一一一一	中濃ソース		焼き豆腐 長ねぎ
	大根の辛味炒め			
人参		小麦粉	1111111	冷凍いんげん
キャベツ	米ぬか油	米ぬか油	キャベツ	でん粉
小松菜	トウバンジャン	上白糖	食塩	水 水
食塩	生姜	しょうゆ	混合こしょう	春雨の華風和え
しょうゆ	にんにく	食塩	しょうゆ	人参
本みりん	豚かた千切り	混合こしょう	ペンネアラビアータ	きゅうり
かつお薄削り	人参	冷凍むき枝豆	米ぬか油	緑豆もやし
	大根	海藻サラダ	にんにく	緑豆春雨
	上白糖	玉ねぎ	豚かたこま切れ	生姜
	しょうゆ	人参	人参	しょうゆ
	食塩	海藻ミックス	玉ねぎ	穀物酢
		緑豆もやし	セロリ	上白糖
		冷凍ホールコーン	マッシュルーム水煮スライス	食塩
		食塩	ダイスカットトマト缶詰	ごま油
		混合こしょう	トマトケチャップ	白いりごま
		しょうゆ	ウスターソース	
		米ぬか油	食塩	
		穀物酢	混合こしょう	
		上白糖	チリパウダー	
		稲城市産稲城梨	ペンネ	
		稲城市産稲城梨		
		食塩		

令和 7年 9月 8日(月)	令和 7年 9月 9日(火)	令和 7年 9月10日(水)	令和 7年 9月11日(木)	令和 7年 9月12日(金)
普通食献立	普通食献立	普通食献立	普通食献立	普通食献立
チ	チ	チ	チ	チ
T	エ ツ	エッ	エ ツ	エ ツ
料理名の材料名	料理名の材料名	料理名の材料名	料理名,材料名	料理名り材料名
麦ご飯65/75/85/95	ご飯60/70/80/90	食パン40/50/60/65	ご飯60/70/80/90	ご飯60/70/80/90
麦ご飯65/75/85/95	白飯60/70/80/90	食パン40/50/60/65	白飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90
飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳
飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳
チキンカレー	さばのおろしだれ50/70	きのこシチュー	さつまいものみそ汁	いかのねぎソース40/60
米ぬか油	さば切身50/70	米ぬか油	かつお薄削り(袋入)	いか切身40/60
にんにく	米ぬか油	若鶏もも皮つき角切り	水	でん粉
生姜	しょうゆ	玉ねぎ	カットごぼうささがき	米ぬか油(揚げ油)
若鶏むね皮つき角切り	本みりん	人参	人参	米ぬか油
玉ねぎ	上白糖	冷凍鶏ガラパック	大根	生姜
人参	水	水	カットさつまいもいちょう切り	にんにく
じゃがいも	大根	じゃがいも	自みそ	長ねぎ
冷凍鶏ガラパック	でん粉	マッシュルーム水煮スライス	赤みそ	上白糖
水	水	エリンギ短冊	長ねぎ	しょうゆ
食塩	菊花汁	ぶなしめじバラ	きつね丼	食塩
混合こしょう	かつお薄削り(袋入)	食塩	米ぬか油	水
チリパウダー	水	混合こしょう	若鶏もも皮つき角切り	穀物酢
ガラムマサラ	人参	調理用牛乳	玉ねぎ	でん粉
コリアンダー	木綿豆腐	生クリーム	人参	水
カレー粉	たけのこ水煮	バター	かつお薄削り(袋入)	めかぶと卵のスープ
中濃ソース	菊のり	米ぬか油	水	米ぬか油
ウスターソース	食塩	小麦粉	カットしらたき	ポークハム短冊
トマトケチャップ	しょうゆ	パセリ(乾燥)	油揚げ	冷凍鶏ガラパック
トマトピューレー	酒	ビーンズサラダ	上白糖	水
上白糖	本みりん	冷凍ホールコーン	本みりん	人参
しょうゆ	長ねぎ	人参	しょうゆ	玉ねぎ
米ぬか油	白菜の煮びたし	きゅうり	酒	干ししいたけスライス
バター	人参	冷凍むき枝豆	でん粉	しょうゆ
小麦粉	白菜	冷凍ゆで大豆	水	食塩
カレー粉	緑豆もやし	米ぬか油		めかぶ
シュレッドチーズ	かつお薄削り(袋入)	穀物酢		長ねぎ
フレンチサラダ	水	食塩		でん粉
冷凍ホールコーン	油揚げ	混合こしょう		水
人参	しょうゆ	上白糖		冷凍殺菌液卵
キャベツ	上白糖	玉ねぎ		いんげんのナムル
きゅうり	本みりん	1548.6		緑豆もやし
米ぬか油	酒			人参
穀物酢				八参 冷凍いんげん
上白糖				しょうゆ
エロゲーマスタードパウダー	+			食塩
食塩	-			
混合こしょう				ごま油
混合こしょう 玉ねぎ	<u> </u>			
玉ねさ	 			

令和 7年 9月16日	(火) 令和	7年 9月17日(水)	令和 7年	9月18日(木)	令和 7年	₣ 9月19日(金)
普通食献立	普通1	食献立	普通食献	大立	普通食繭	犬立
チ		<i>Ŧ</i>	チ		5	F
工		z	x		=	E
料理名り材料名		名 夕 材料名	料理名ヶ	材料名		材料名
ご飯60/70/80/90	ミル:	クパン(食パン)40/50/60/65	ご飯60/7	70/80/90	ご飯60/	70/80/90
白飯60/	70/80/90	ミルクパン(食パン)40/50/60/65		白飯60/70/80/90	Γ	白飯60/70/80/90
飲用牛乳	飲用4	牛乳	飲用牛乳	_	飲用牛乳	L
飲用牛乳	L	飲用牛乳		飲用牛乳	Г	飲用牛乳
鳥肉の照り焼きだ		バーグトマトソース60/80		対辛揚げ	タッカル	
若鶏もす	5皮つき切身50/70	ハンバーグ60/80		かつお角切り	· [米ぬか油
米ぬか酒		米ぬか油		しょうゆ		にんにく
上白糖	-	米ぬか油		酒		生姜
しょうり	b	にんにく	-	でん粉	F	若鶏むね皮つきこま切れ
酒		玉ねぎ		米ぬか油(揚げ油)		玉ねぎ
本みりん		トマトケチャップ	-	しょうゆ	-	人参
水		ダイスカットトマト缶詰		酒		八少 冷凍鶏ガラパック
でん粉		上白糖		本みりん		市保海ル ノハツク
					-	
水		しょうゆ		上白糖		干ししいたけスライス
丁ち豆汁	+ V(1) 10 (/ () +)	赤ワイン		生姜	_	キャベツ
	 ∮削り(袋入)	食塩		にんにく		上白糖
水		水		長ねぎ		オイスターソース
人参		でん粉		水		コチュジャン
大根		水	大根のみ			テンメンジャン
	さといもいちょう切り コン	ソメスープ		かつお薄削り(袋入)		しょうゆ
油揚げ		米ぬか油		水		食塩
打ち豆		バラベーコン短冊		人参		生揚げ
白みそ		玉ねぎ		大根		にら
赤みそ		人参		カットわかめ		でん粉
長ねぎ		冷凍鶏ガラパック		白みそ		水
ト松菜とえのきの	おひたし	水		赤みそ		ごま油
人参		キャベツ		長ねぎ	くきわか	ハめサラダ
緑豆もや	PL	しょうゆ	きんぴら	っごぼう	Г	緑豆もやし
えのきた		食塩		米ぬか油		人参
小松菜	,, ,	混合こしょう		カットごぼう千切り		くきわかめ
食塩	±2.2	まいもサラダ	-	カットれんこんいちょう切り	F	きゅうり
しょうり		玉ねぎ		人参		穀物酢
本みりん		人参		つきこんにゃく黒	-	米ぬか油
77.07.77		冷凍ホールコーン		上白糖	H	食塩
		カットさつまいも角切り		しょうゆ	-	混合こしょう
 		きゅうり		本みりん		上白糖
		食塩	<u> </u>	一味唐辛子		しょうゆ
H		F 3			 	玉ねぎ
	. 18 2	混合こしょう		冷凍いんげん		正44さ
	ホト/	ルノンエッグマヨネーズ		白いりごま	<u> </u>	
		ボトルノンエッグマヨネーズ		ごま油	<u> </u>	
1 1						

う和 7年 9月22日(月) なるのかさ	令和 7年 9月24日(水)	令和 7年 9月25日(木)	令和 7年 9月26日(金)
等通食献立	普通食献立	普通食献立	普通食献立
チ ェ	チェ	チェ	チ エ
・	料理名 夕 材料名	料理名々材料名	料理名が材料名
7 年 月 ク 191 147 4日 ご飯 60 / 70 / 80 / 90		** キャロット食パン40/50/60/65	<u> 村垤角ヶ 村村名</u> ゆでスパゲティ140/160/180
白飯60/70/80/90	したいめに飲めが15/05/35	キャロット食パン40/50/60/65	ゆでスパゲティ140/160/160
次用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳
飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳
 終わっている		ポトフ	フライドポテト
若鶏むね皮なし切身40/60	一米ぬか油	米ぬか油	フライドポテト
小麦粉	豚かたこま切れ	セロリ	米ぬか油(揚げ油)
水	人参		食塩
パン粉	八多	白ワイン	混合こしょう
米ぬか油(揚げ油)	すき焼きふ	人参	青のり
大ぬが油(物り油) しょうゆ	する焼きか 角こんにやく黒	 入参 玉ねぎ	きのこのトマトソース
上白糖	かつお薄削り(袋入)		そのこのトマトケース
	1 1 1 1 1 1 1 1 1	111 211 141	にんにく
酒 本みりん	水	水	セロリ
1 / / 1 -	上白糖	フランクフルト	
水	しょうゆ	じゃがいも	豚ひき肉
ナんちん汁	食塩	キャベツ	玉ねぎ
かつお薄削り(袋入)	酒	しょうゆ	人参
水	冷凍殺菌液卵	食塩	ぶなしめじバラ
人参	冷凍いんげん	混合こしょう	エリンギ短冊
カットごぼうささがき	もやしときゅうりの梅肉和え	パセリ(乾燥)	マッシュルーム水煮スライ
角こんにゃく黒	人参	大根とツナのサラダ	水
大根	緑豆もやし	大根	ダイスカットトマト缶詰
木綿豆腐	きゅうり	人参	トマトピューレー
食塩	食塩	冷凍ホールコーン	トマトケチャップ
しょうゆ	梅肉	冷凍むき枝豆	ウスターソース
長ねぎ	穀物酢	ツナ油漬フレークライト	食塩
チンゲン菜のごま和え	上白糖	米ぬか油	混合こしょう
チンゲン菜	しょうゆ	穀物酢	米粉
緑豆もやし	かつお薄削り	上白糖	水
人参		しょうゆ	バジル(乾燥)
白すりごま		食塩	キャベツとコーンのサラダ
自ねりごま		混合こしょう	冷凍ホールコーン
しょうゆ		玉ねぎ	キャベツ
上白糖			人参
食塩			米ぬか油
			穀物酢
			上白糖
	1		食塩
	1		混合こしょう
	1		マスタードパウダー
	1		玉ねぎ
	1		
	1		
1 1	1 1		1 1

令和 7年 9月29日(月)	令和 7年 9月30日(火)
普通食献立	普通食献立
チ	チ
ت پ	エッ
料理名の材料名	料理名の材料名
ご飯60/70/80/90	ご飯60/70/80/90
白飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90
飲用牛乳	飲用牛乳
飲用牛乳	飲用牛乳
肉豆腐	子持ちししゃものカレー揚げ(2本)
米ぬか油	子持ちししゃも
生姜	カレー粉
豚かたこま切れ	でん粉
人参	米ぬか油(揚げ油)
玉ねぎ	白菜のみそ汁
つきこんにゃく黒	かつお薄削り(袋入)
すき焼きふ	水
長ねぎ	人参
かつお薄削り(袋入)	白菜
水	油揚げ
上白糖	自みそ
酒	赤みそ
しょうゆ	長ねぎ
本みりん	肉と野菜のごま炒め
食塩	米ぬか油
押し豆腐	鶏ひき肉
もやしのオイスター炒め	人参
米ぬか油	大根
豚ひき肉	焼き竹輪
にんにく	酒
生姜	本みりん
人参	上白糖
緑豆もやし	しょうゆ
エリンギ短冊	白いりごま
小松菜	ごま油
食塩	
混合こしょう	
オイスターソース	