	月	2020.09.01 火	2020.09.02 水	2020.09.03 木	2020.09.04 金	2020.09.05 土
昼食		ごはん 味噌汁(白菜・しめじ) ○ 魚のカレームニエル 黄17 かぼちゃのマリネ 給44	おかかごはん () 味噌汁(プロッコリー・人参・ご言() と゚ーマンと鶏肉の甘酢炒め さ47		ごはん () 味噌汁(豆腐・あおさ) () キャベツ豚肉和風蒸し煮 黒38さつま芋のきんぴら ピ26	ごはん ○ ポトフ ○ ○ 3 しらす ○ ○ 中乳
お		果物	大豆の醤油炒め 黒4	梅のり納豆 黄1	- - <th>果物</th>	果物
やつ		塩せんべい	昆布	砂糖つまみ	果物	レーズン
材料		## は 20 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	# 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20	15 15 15 15 15 15 15 15	* 贈し腐さ ツ肉参噌油酒 も油糖んま マ 豆米ダース かりご マ 豆米ダース かりご マ 豆米ダース カー カー カース カー カー カー カース カース カース カース カー	の 鶏肉 40 じゃが芋 30 人参 20 玉ねぎ 40 ★ブイヨン 0 油塩 0 しらす 10 牛乳 150 果物 20 ヨーグルト 100 砂糖 10 レーズン 10 0
		ジャム 3 ※ 20 塩 0	ニンニク 1 油 0.5 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	大根 20 醤油麹 0 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・0 砂糖つまみ 20	りんこシュース 9 あぶら 6 甜菜糖 2 メープルシロップ 3 ジャム 3 果物 20	
備考						

Г	2020.09.07 月	2020.09.08 火	2020.09.09 7k	2020.09.10 木	2020.09.11 金	2020.09.12 土
	ごはん 味噌汁(ほうれん草・玉ねき○ 魚の塩麹トマトソース 腸55	ごはん ○ 味噌汁(白菜・えのき) ○ ごぼうの鶏豆腐つくね ○ 人参しりしり 黄23 果物 ○	すき焼き風煮丼 ○ 味噌汁(キァベツ•しめじ・ごま ○ 魚のハーブムニエル 黄34	ごはん (ごはん (ハヤシライス 〇 ヨーグルト 〇 牛乳 〇 果物
おやつ	果物	大豆チーズ焼き 白17 レーズン ○	寒天人参オレンジゼリー 白29 玄米ぽん煎餅 〇	フルーツヨーグルト 〇 プルーン 〇		醤油せんべい ○ ちりめんじゃこ ○
	米 45 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	# 2 1 0 1 3 0 2 0 1 0 0 0 0 2 5 0 0 2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	10 0 25 10 0 40 0 0 5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	の 8 8 0 8 8 0 8 8 0 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	★ハヤシライス 0 豚肉 40 玉ね 40 玉ねぎ 40 人 25 油 0.5 回 7 ルト 100 砂糖 10 中乳 150 果物 20 選出 0 ちりめんじゃこ 5 0
備考						

	2020.09.14 月	2020.09.15 火	2020.09.16 水	2020.09.17 木	2020.09.18 金	2020.09.19 土
	大豆ツナサラダ 伊5	梅おかかごはん 味噌汁(あおさ・じゃが芋) ○ 魚のソテー味噌ソース ピ17 厚揚げとなす煮物 ピ38 きゅうりスティック ○	小松菜のおかか煮びたし さ33	味噌汁(ほうれん草・玉ねき) 魚のしょうが煮 ア31	ごはん 味噌汁(まいたけ・しめじ・彡○ 魚の照り焼き ア25 大豆の洋風炒め煮 黒2 ミニトマト ○	カレーライス 〇 ヨーグルト 〇 牛乳 〇 果物
	醤油せんべい 〇 昆布 〇	おにぎり ○ 韓国のり	砂糖つまみ ○ ちりめんじゃこ ○	米粉クッキー 白6 昆布 〇	ぶどうゼリー ○ 塩せんべい ○	塩せんべい 〇 ちりめんじゃこ 〇
	*** 45 0	1000 脚干・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	## 45	は は に に に に に に に に に に に に に	米 45 ・ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	R
備考		<u></u> ∨				

	2020.09.21 月	2020.09.22 火	2020.09.23 水	2020.09.24 木	2020.09.25 金	2020.09.26 土
昼				ごはん 味噌汁(豆腐・キャベツ) 〇 魚の味噌煮 黄19	ごはん ○	ごはん 〇 ポトフ 〇 しらす 〇 牛乳
食				きのこソテー ピ15	ブロッコリー醤油麹胡麻和え ○	牛乳
おやつ			バナナヨーグルト 〇 プルーン 〇	醤油せんべい 〇 レーズン 〇	大学芋 ○ 韓国のり ○	ヨーグルト O レーズン O
村料			## 15 0 0 8 0 10 15 10 0 40 0 0 8 0 10 15 10 0 40 0 0 8 0 10 15 10 0 40 0 0 8 0 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	味だ豆べ 10 15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	** 噌しもめ 肉根油ス油糖 一麹ま 豆す麹ま苔 もま油 苔油塩 かわ	親が手参ぎ 40 ボボイン 10 大 150 大 100 大 100
備考						

	2020.09.28	月	2020.09.29 火	2020.09.30 水	木	金	土
	ごはん ザワークラウトスープ	00	ごはん 味噌汁(もずく•豆腐) ○	ごはん 味噌汁(さつま芋・玉ねぎ)○			
	角と野菜塩麹蒸し		味噌汁(もずく・豆腐) ○ 魚チャンチャン焼き さ91	豆腐の豚肉巻き 赤4			
食	ちぎり豆腐おかか炒め	黒13	青のり粉ふき芋 ○	きんぴらごぼう 給32			
	ミニトマト納豆	黄1	果物	しらす			
	カボチャのメープルごま絡め	白19	ウインナーとザワークラウト炒&〇	きな粉ヨーグルト			
	玄米おかき	\bigcirc	ぽん菓子 ○	バナナ			
2	*	45	米 45	米 45			
	•••••	0	••••••••••••••••••••••••••••••••••••••	0			
	ザワークラウト 玉ねぎ	30 20	味噌 8 だし C				
	★ベーコン	10	もずく 10	さつまいも 20			
	★ ブイヨン	0	— •				
材	塩 オリーブ油	0	············ C 魚 40	······························ 0 豆腐 30			
l.		0	油 2	豚肉 20			
料	魚 キャベツ	40 20					
	ぶなしめじ	10	ぶなしめじ 5	みりん 0			
	人参	15					
	玉ねぎ にんにく	10 1					
	味噌	1	砂糖 4	ごぼう 10			
	みりん 酒 塩麹	0		/\>			
	豆腐	30	青のり	だし 醤油 みりん 0			
	鰹 節 1 油	1	しらす 5 塩 0				
	 醤油 みりん	0	_	I			
	/rh=	0	71/12 20				
	納豆 ミニトマト	20 20					
	塩麹	0	ザワークラウト 20	オリゴ糖 1			
	ゴマ	2					
	かぼちゃ	•	X > 1 = 2				
	メープルシロップ	3					
	ごま	2	ぽん菓子 20 ぽん菓子 20				
	玄米おかき	~	Ŭ				
備							
考							