

令和6年 9月 予定献立表

日	曜	献立	写真
3	火	ごはん 鮭の塩焼き おひたし なすのみそ炒め さつま芋のみそ汁	
4	水	きなこ揚げパン トマトサラダ たっぷり野菜のカレースープ	
5	木	ごはん 鶏肉の照り焼き さつま芋の素揚げ 野菜のごま酢和え 豆腐と青菜のみそ汁	
6	金	冷やし中華 なすの揚げ浸し くだもの（メロン）	
9	月	ごはん 豚肉の冷ごましゃぶ かぼちゃのうま煮 キャベツのみそ汁	
10	火	まいたけごはん ぎせい豆腐 キャベツのごま和え 呉汁	
11	水	ごはん 鶏肉の唐揚げ おひたし マセドアンサラダ なすのみそ汁	
12	木	国産小麦のバターロール グリーンサラダ 秋のマカロニグラタン きのコスープ	
13	金	ごはん さばのみそ煮 蒸しなす とん汁	
17	火	ごはん お月見ハンバーグ 粉ふき芋 野菜のしらす和え 里芋のみそ汁	
18	水	ごはん 魚の照り焼き ごぼうの甘辛煮 肉じゃが なめこ汁	
19	木	きのこたっぷりポークカレーライス 福神漬け マカロニサラダ くだもの（梨）	
20	金	ごはん 鶏肉のねぎみそ焼き 蒸しさつま芋 千草和え けんちん汁	
24	火	ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き しらたきの炒り煮 なすのみそ汁	
25	水	ごはん チキン南蛮タルタルソース 青のり粉ふき芋 枝豆入りコールスローサラダ コロコロスープ	
26	木	和風きのこスパゲティ ジャーマンポテト ツナサラダ くだもの（ぶどう）	
27	金	栗ごはん 揚げ出し豆腐 すき昆布の煮物 野菜汁	
30	月	ごはん 揚げ鶏と野菜の煮物 大根のごま酢和え 豆腐と青菜のみそ汁	