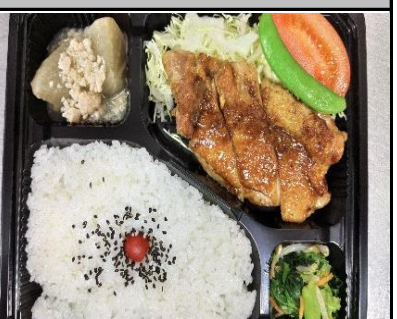


2026年9月 お弁当メニュー

	8月31日(月)	9月1日(火)	9月2日(水)	9月3日(木)	9月4日(金)
写真 ※副菜が写真と異なる 場合がございます。					
献立	・とんかつ ・豆腐の卵あんかけ ・小松菜と竹輪の煮浸し	・チーズハンバーグ ・野菜トマトソース ・フライドポテト ・小松菜の煮浸し	・チキン南蛮 ・ひじきの煮物 ・ほうれん草のお浸し	・揚げ鱈のねぎソースかけ ・ほうれん草と切り干し大根の 胡麻和え ・玉子豆腐	・豆腐ハンバーグ照り焼きソース ・大根のきんぴら ・人参のナムル
栄養成分表示	エネルギー： 696 kcal たんぱく質： 24.5 g 脂 質： 22.1 g 炭 水 化 物： 96.1 g 食塩相当量： 3.0 g	エネルギー： 730 kcal たんぱく質： 28.4 g 脂 質： 26.8 g 炭 水 化 物： 94.4 g 食塩相当量： 4.4 g	エネルギー： 896 kcal たんぱく質： 31.3 g 脂 質： 42.2 g 炭 水 化 物： 93.9 g 食塩相当量： 4.7 g	エネルギー： 1012 kcal たんぱく質： 32.6 g 脂 質： 56.2 g 炭 水 化 物： 88.0 g 食塩相当量： 4.5 g	エネルギー： 567 kcal たんぱく質： 16.0 g 脂 質： 16.0 g 炭 水 化 物： 87.4 g 食塩相当量： 4.1 g
特定原材料等	小麦・卵・ごま・大豆・豚肉 りんご	小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま 大豆・鶏肉・豚肉	小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉 りんご	小麦・卵・ごま・さば・大豆	小麦・乳成分・ごま・さけ・さば 大豆・鶏肉・豚肉・りんご

	9月7日(月)	9月8日(火)	9月9日(水)	9月10日(木)	9月11日(金)
写真 ※副菜が写真と異なる 場合がございます。					
献立	・とんかつ ・豆腐の卵あんかけ ・小松菜と竹輪の煮浸し	・麻婆豆腐 ・海藻サラダ ・しゅうまい	・山椒照り焼きチキン ・大根の鶏そぼろあんかけ ・小松菜、人参、もやしの ナムル	・ハンバーグおろしソース ・野菜のトマト煮 ・切干大根のサラダ	・チキン南蛮 ・ひじきの煮物 ・ほうれん草のお浸し
栄養成分表示	エネルギー： 696 kcal たんぱく質： 24.5 g 脂 質： 22.1 g 炭 水 化 物： 96.1 g 食塩相当量： 3.0 g	エネルギー： 749 kcal たんぱく質： 31.4 g 脂 質： 27.6 g 炭 水 化 物： 88.6 g 食塩相当量： 5.9 g	エネルギー： 652 kcal たんぱく質： 30.5 g 脂 質： 21.3 g 炭 水 化 物： 82.4 g 食塩相当量： 3.9 g	エネルギー： 719 kcal たんぱく質： 25.8 g 脂 質： 26.5 g 炭 水 化 物： 95.8 g 食塩相当量： 4.7 g	エネルギー： 896 kcal たんぱく質： 31.3 g 脂 質： 42.2 g 炭 水 化 物： 93.9 g 食塩相当量： 4.7 g
特定原材料等	小麦・卵・ごま・大豆・豚肉 りんご	小麦・卵・落花生・ごま・さば・大 豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン	小麦・ごま・大豆・鶏肉	小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま 大豆・鶏肉・豚肉・りんご	小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉 りんご

	9月14日(月)	9月15日(火)	9月16日(水)	9月17日(木)	9月18日(金)
写真 ※副菜が写真と異なる 場合がございます。					
献立	・揚げ鶏のおろしつゆ ・きんぴらごぼう ・小松菜と竹輪の煮びたし	・八宝菜 ・から揚げ 山椒風味 ・春雨サラダ	・カニクリームコロッケ &ヒレカツ ・野菜のトマト煮 ・人参のナムル	・揚げ鱈と揚げ鶏のねぎ ソースかけ ・大根のきんぴら ・人参のナムル	・とんかつ ・豆腐の卵あんかけ ・小松菜と竹輪の煮浸し
栄養成分表示	エネルギー： 817 kcal たんぱく質： 29.0 g 脂 質： 32.2 g 炭 水 化 物： 98.6 g 食塩相当量： 5.0 g	エネルギー： 860 kcal たんぱく質： 30.7 g 脂 質： 39.9 g 炭 水 化 物： 88.5 g 食塩相当量： 5.0 g	エネルギー： 666 kcal たんぱく質： 57.6 g 脂 質： 21.8 g 炭 水 化 物： 96.0 g 食塩相当量： 3.6 g	エネルギー： 939 kcal たんぱく質： 28.1 g 脂 質： 50.0 g 炭 水 化 物： 88.8 g 食塩相当量： 4.9 g	エネルギー： 696 kcal たんぱく質： 24.5 g 脂 質： 22.1 g 炭 水 化 物： 96.1 g 食塩相当量： 3.0 g
特定原材料等	小麦・ごま・さば・大豆・鶏肉	えび・小麦・卵・いか・ごま・ 大豆・鶏肉・豚肉	かに・小麦・卵・乳成分・牛肉 ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	小麦・ごま・さば・大豆・鶏肉	小麦・卵・ごま・大豆・豚肉 りんご

	9月21日(月)	9月22日(火)	9月23日(水)	9月24日(木)	9月25日(金)
写真 ※副菜が写真と異なる 場合がございます。	敬老の日	国民の休日	秋分の日		
献立				・麻婆豆腐 ・海藻サラダ ・しゅうまい	・山椒照り焼きチキン ・大根の鶏そぼろあんかけ ・小松菜、人参、もやしの ナムル
栄養成分表示				エネルギー： 749 kcal たんぱく質： 31.4 g 脂 質： 27.6 g 炭 水 化 物： 88.6 g 食塩相当量： 5.9 g	エネルギー： 652 kcal たんぱく質： 30.5 g 脂 質： 21.3 g 炭 水 化 物： 82.4 g 食塩相当量： 3.9 g
特定原材料等				小麦・卵・落花生・ごま・さば・大 豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン	小麦・ごま・大豆・鶏肉

	9月28日(月)	9月29日(火)	9月30日(水)	10月1日(木)	10月2日(金)
写真 ※副菜が写真と異なる 場合がございます。					
献立	・ハンバーグおろしソース ・野菜のトマト煮 ・切干大根のサラダ	・チキン南蛮 ・ひじきの煮物 ・ほうれん草のお浸し	・揚げ鶏のおろしつゆ ・きんぴらごぼう ・小松菜と竹輪の煮びたし	・八宝菜 ・から揚げ 山椒風味 ・春雨サラダ	・カニクリームコロッケ &ヒレカツ ・野菜のトマト煮 ・人参のナムル
栄養成分表示	エネルギー： 719 kcal たんぱく質： 25.8 g 脂 質： 26.5 g 炭 水 化 物： 95.8 g 食塩相当量： 4.7 g	エネルギー： 896 kcal たんぱく質： 31.3 g 脂 質： 42.2 g 炭 水 化 物： 93.9 g 食塩相当量： 4.7 g	エネルギー： 817 kcal たんぱく質： 29.0 g 脂 質： 32.2 g 炭 水 化 物： 98.6 g 食塩相当量： 5.0 g	エネルギー： 860 kcal たんぱく質： 30.7 g 脂 質： 39.9 g 炭 水 化 物： 88.5 g 食塩相当量： 5.0 g	エネルギー： 666 kcal たんぱく質： 57.6 g 脂 質： 21.8 g 炭 水 化 物： 96.0 g 食塩相当量： 3.6 g
特定原材料等	小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま 大豆・鶏肉・豚肉・りんご	小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉 りんご	小麦・ごま・さば・大豆・鶏肉	えび・小麦・卵・いか・ごま・ 大豆・鶏肉・豚肉	かに・小麦・卵・乳成分・牛肉 ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご