2026年 9月

献　立　表

	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）	9月5日（土）	9月6日（日）
朝食	白粥 漬物 切干大根とひじきの炒め煮 果物（黄桃缶）	食パン ジャム ソーセージのスープ煮 牛乳 果物（パイン缶）	白粥 漬物 炒り卵 果物（洋なし缶）	バターロール ジャム キャベツソテー 牛乳 ヨーグルト（ブルーベリー）	白粥 漬物 平天の甘辛炒め 果物（みかん缶）	白粥 漬物 ほうれん草の和え物 果物（白桃缶）	カスタードクリームパン 照り焼き肉団子 牛乳 果物（バナナ）
昼食	御飯 豚肉の野菜炒め チヂミ もやしの中華和え 味噌汁（なす）	赤飯 ほっけのつけ焼き 添え（ししとう） 厚揚げ煮 しろ菜の和え物 味噌汁（かぼちゃ）	御飯 タンドリーチキン 添え（カリフラワー） アスパラ炒め おさつサラダ コンソメスープ（コーン）	御飯 白身魚の青じそ風味焼き 添え（ヤングコーン） 白菜の煮浸し いんげんのごま和え 味噌汁（なめこ）	御飯 揚げ出し豆腐の和風あんかけ ピーマン炒め 小松菜のわさび和え 味噌汁（しいたけ）	ふりかけ御飯（のりたま） ねばとろそば（冷） 野菜肉巻き ごぼうサラダ	御飯 赤魚のおろしポン酢かけ じゃがいもの煮物 きゅうりとソーセージのサラダ 味噌汁（かぶの葉）
夕食	御飯 鶏肉のクリームソースかけ たけのこのバター醤油炒め イタリアンサラダ コンソメスープ（舞茸）	御飯 牛肉と白菜の煮物 れんこんの炒め煮 オクラのとかにかまのドレ和え 味噌汁（玉葱）	御飯 ハンバーグのきのこソースがけ 添え（人参） 菜の花の炒め物 もずく酢 味噌汁（麸）	御飯 豚肉となすの炒め物 三色豆煮 大根サラダ 味噌汁（ごぼう）	御飯 鶏の山椒焼き 添え（白ねぎ） さつまいも煮 ブロッコリーの和え物 味噌汁（大根菜）	御飯 牛肉のスタミナ炒め ちくわ炒め煮 カリフラワーの甘酢和え 味噌汁（かぶ）	御飯 豚肉四川風炒め ふきの旨煮 いんげんの中華和え 中華スープ（わかめ）

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。

2026年 9月

献　立　表

	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）	9月12日（土）	9月13日（日）
朝食	梅じそ粥 漬物 麩の卵とじ 果物（パイン缶）	食パン ジャム ウインナー炒め 牛乳 果物（洋なし缶）	白粥 漬物 厚揚げと春菊の煮物 果物（黄桃缶）	バターロール ジャム ブロッコリーのツナ和え 牛乳 ヨーグルト（オレンジ）	白粥 漬物 しろ菜の煮物 果物（白桃缶）	白粥 漬物 がんも煮 果物（みかん缶）	はちみつパン いんげん炒め 牛乳 果物（バナナ）
昼食	御飯 牛肉のしぐれ煮 ズッキーニ炒め もやしとツナのドレ和え 味噌汁（豆腐）	御飯 豚肉の味噌炒め 白菜のさっと煮 かぼちゃサラダ 清汁（そうめん）	御飯 メンチカツ 添え（キャベツ） カリフラワーのスープ煮 オクラの和え物 味噌汁（小松菜）	御飯 白身魚の甘酢あんかけ かぶの煮物 かぶの葉の和え物 味噌汁（揚げ）	昔ながらのポークカレー 漬物（福神漬） アスパラのドレ和え ストロベリーゼリー	御飯 鮭の西京焼き 添え（ししとう） 卵の花 きゅうりとわかめの酢の物 清汁（湯葉） 紅白まんじゅう（祝）	御飯 豆腐チャンプル ぜんまいの炒り煮 ほうれん草のピーナッツ和え 味噌汁（えのき）
夕食	御飯 塩だれチキン 添え（ブロッコリー） ひじき煮 アスパラの白ドレ和え 味噌汁（ほうれん草）	御飯 かれいの煮付け 添え（白ねぎ） 切干大根煮 モロヘイヤの梅ドレ和え 味噌汁（玉葱）	御飯 牛肉のトマト煮 れんこん炒め スナップエンドウのドレ和え コンソメスープ（しめじ）	御飯 筑前煮 ビーフン炒め 海藻サラダ 味噌汁（麩）	御飯 ミートオムレツ 添え（人参グラッセ） ごぼうの甘辛炒め 白菜のドレ和え コンソメスープ（チンゲン菜）	御飯 チキンのバジルオイル焼き 添え（きのこソテー） なすの香味炒め キャベツのドレ和え 味噌汁（もやし）	御飯 豚肉とさつま芋の中華炒め ふきの土佐煮 カリフラワーのマヨ和え 味噌汁（しろ菜）

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。

2026年 9月

献　立　表

	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）	9月19日（土）	9月20日（日）
朝食	白粥 漬物 チンゲン菜の炒め煮 果物（黄桃缶）	食パン ジャム ジャーマンポテト 牛乳 果物（みかん缶）	白粥 漬物 えび団子の旨煮 果物（白桃缶）	バターロール ジャム ソーセージソテー 牛乳 ヨーグルト（イチゴ）	白粥 漬物 ちくわの金平 果物（洋なし缶）	白粥 漬物 チキンのキャベツ炒め 果物（パイン缶）	ミニ抹茶ツイスト スパゲティサラダ 牛乳 果物（バナナ）
昼食	御飯 牛肉の回鍋肉 かにシュウマイ 白菜の中華和え 中華スープ（春雨）	御飯 鶏肉のレモン焼き 添え（人参） ごぼうの旨煮 小松菜のお浸し 味噌汁（玉葱）	御飯 太刀魚のバター醤油焼き 添え（ししとう） なすの甘辛炒め カリフラワーのドレ和え 味噌汁（豆腐）	牛丼 若竹煮 いんげんのピーナッツ和え 味噌汁（なめこ）	御飯 さばの味噌煮 添え（白ねぎ） 卵と小松菜の炒め物 オクラのドレ和え 清汁（花麸）	御飯 麻婆豆腐 さつま芋のレモン煮 ぜんまいのナムル 中華スープ（かぶ）	御飯 ポークチャップ アスパラソテー ごぼうとひじきのサラダ コンソメスープ（えのき）
夕食	御飯 白身魚のムニエル 添え（ブロッコリー） たけのこソテー オクラのドレ和え コンソメスープ（マッシュルーム）	御飯 豚肉と大根の煮物 金時豆煮 めかぶ 味噌汁（大根菜）	御飯 卵焼きそぼろあんかけ 里芋煮 アスパラのごまドレ和え 味噌汁（麸）	御飯 鶏肉の青じそ風味焼 添え（もやし・人参） 冬瓜の煮物 モロヘイヤの和え物 味噌汁（ごぼう）	御飯 豚肉のおろしポン酢かけ れんこんの香味炒め ブロッコリーのマヨ和え 味噌汁（揚げ）	御飯 牛肉といんげんの和風炒め 大豆煮 ほうれん草のドレ和え 味噌汁（なす）	御飯 鶏じゃが じゃこピーマン カリフラワーのドレ和え 味噌汁（わかめ）

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。

2026年 9月　献立表

	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）	9月26日（土）	9月27日（日）
朝食	鮭粥 漬物 しろ菜炒め 果物（白桃缶）	食パン ジャム ブロッコリーサラダ 牛乳 果物（パイン缶）	白粥 漬物 平天の照り煮 果物（洋なし缶）	バターロール ジャム スナップエンドウサラダ 牛乳 ヨーグルト（ブルーベリー）	白粥 漬物 肉団子の旨煮 果物（黄桃缶）	白粥 漬物 小松菜炒め 果物（みかん缶）	ミニ山シュガー アスパラベーコン 牛乳 果物（バナナ）
昼食	山菜入り炊き込みご飯 天ぷらの盛り合わせ 添え（天つゆ） たけのこ土佐煮 紅白なます 清汁（花麸）	御飯 白身魚の野菜あんかけ ふきとちくわの煮物 白菜のドレ和え 味噌汁（大根菜）	ちらし寿司 枝豆がんも煮 小松菜のかか和え 赤だし（巻き麸）	御飯 鶏肉のオイスター炒め 冬瓜の銀あんかけ チンゲン菜の和え物 味噌汁（かぶの葉）	ふりかけ御飯（かつお） 月見うどん れんこんのそぼろ炒め 里芋のずんだ和え	御飯 あじの照り焼き 添え（甘酢生姜） 高野煮 いんげんのマヨ和え 味噌汁（麸）	御飯 牛肉のおろし煮 もやし炒め チンゲン菜のドレ和え 味噌汁（しいたけ）
夕食	御飯 ひき肉もやし炒め 京風たまご スナップエンドウのドレ和え 味噌汁（しめじ）	御飯 鶏肉とれんこんの煮物 白花豆煮 なめことほうれん草の和え物 味噌汁（玉葱）	御飯 豚肉のカレー炒め なすの揚げ浸し さつまいもサラダ 味噌汁（わかめ）	御飯 さわらの山椒焼き 添え（ふき） 金平ごぼう きゅうりのドレ和え 味噌汁（えのき）	御飯 豚肉の甘酢炒め 春巻き オクラの中華和え 中華スープ（白菜）	御飯 トマト煮込み キャベツとツナ炒め パプリカのマリネ デザートムース（ぶどう）	御飯 豆腐ハンバーグ（オニオンソース） 添え（人参グラッセ） ズッキーニソテー カリフラワーのドレ和え 味噌汁（さつまいも）

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。

2026年 9月　献立表

	9月28日（月）	9月29日（火）	9月30日（水）				
朝食	白粥 漬物 だし巻きたまご 果物（洋なし缶）	食パン ジャム カニカマサラダ 牛乳 果物（みかん缶）	白粥 漬物 さつま芋の甘露煮 果物（パイン缶）				
昼食	御飯 鶏の治部煮 れんこん金平 ほうれん草のごま和え 味噌汁（麸）	ハヤシライス 野菜サラダ フルーツ和え	御飯 鶏肉の照り焼き 添え（白ねぎ） ふきの煮物 チンゲン菜のゆずドレ和え 味噌汁（しいたけ）				
夕食	御飯 鮭の塩焼き 添え（ししとう） ひじき豆煮 ブロッコリーのマヨ和え 味噌汁（えのき）	御飯 豚肉の生姜焼き 添え（キャベツ） ごぼうの煮物 白菜のかか和え 味噌汁（わかめ）	御飯 豆腐の肉味噌かけ ちくわの甘辛炒め煮 もやしのごま酢和え 清汁（花ふ）				

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。