



# 令和 3 年 9 月 献立表

日本航空学園 給食課

日	曜	朝 食	昼 食	夕 食
1	水	茄子と挽肉の味噌炒め <b>ホタテフライ</b> すまし汁 牛乳	ポークソテー (ジンジャーソース) 生野菜 りんご <b>スパゲティソテー</b> スープ デザート	<b>親子丼</b> 青菜のお浸し 味噌汁
2	木	ほうれん草とベーコンのソテー <b>ねぎ塩チキン</b> 味噌汁 ジョア	酢豚 点心 生野菜 中華スープ デザート	<b>ぶりの照り煮</b> <b>だし巻き玉子</b> 巾着の煮物 鶏野菜汁
安	金	パン <b>マカロニソテー</b> <b>ミートオムレツ</b> ハナ コーヒー	<b>冷したぬきうどん</b> (いなり寿司) <b>イカ唐揚げ</b> 生野菜 デザート	ジャクチキン 生野菜 <b>オムレツ</b> <b>ポテトサラダ</b> 豚肉と大根のスープ
4	土	もやしと竹輪の炒め煮 焼売 味噌汁 牛乳	十和田バラ焼き くらげサラダ 味噌汁 デザート	<b>天井</b> わさび和え 具沢山味噌汁
5	日	<b>チーズオムレツ</b> 野菜ソテー 味噌汁 牛乳	ハンバーグ <b>ポテト</b> ブロッコリー コーン スープ デザート	<b>オムライス</b> コロケ サラダ 野菜スープ
平	月	パン チキンケット <b>コーンスープ</b> <b>コーンサラダ</b> コーンスープ 紅茶	<b>味噌バターラーメン</b> (半ライス) 蒸し餃子 生野菜 デザート	<b>赤魚の粕漬け</b> <b>しば漬け</b> <b>高野豆腐の玉子とじ</b> 沢煮椀
7	火	大根のそぼろ煮 <b>アスパラベーコン巻き</b> 味噌汁 ジョア	チキンソテー (パプリカソース) <b>水菜サラダ</b> <b>ミニトマト</b> <b>マカロニサラダ</b> スープ デザート	肉ニラ炒め <b>中華風冷奴</b> 中華スープ
8	水	<b>たらのみりん漬け</b> 沢庵 味噌汁 牛乳	ビーフカレー コーンサラダ <b>ナタデココ</b>	とんかつ 生野菜 <b>ごぼうサラダ</b> のっぺい汁
9	木	鶏と豆腐の炒め煮 <b>コンビネーションオムレツ</b> 味噌汁 牛乳	牛肉と野菜のオイスター炒め 点心 生野菜 酸辣湯 デザート	<b>シーフードピラフ</b> グリルチキン <b>サラダ</b> 野菜スープ
安	金	パン チョコリソ <b>サラダ</b> <b>キウイ</b> コーヒー	<b>肉うどん</b> (ゆかりご飯) 竜田揚げ 生野菜 デザート	<b>キムチチャーハン</b> 中華和え 中華スープ
11	土	キャベツと豚肉のバター醤油炒め <b>ミニチキン</b> 味噌汁 牛乳	<b>焼鮭の南蛮漬け</b> サラダ 切干大根の煮物 <b>ごま鍋風スープ</b> デザート	<b>ミートソーススパゲティ</b> (塩昆布ご飯) コロケ <b>サラダ</b> スープ
12	日	じゃが芋とウィンナーのマスタード和え <b>はんぺんフライ</b> 味噌汁 牛乳	豚の生姜焼き 生野菜 なめ茸和え 具沢山味噌汁 デザート	<b>チキンステーキ丼</b> 枝豆サラダ 味噌汁
13	月	肉野菜炒め <b>豆腐ハンバーグ</b> 味噌汁 ジョア	<b>つけ麺</b> (半ライス) 焼き餃子 デザート	<b>マグロ竜田</b> 生野菜 蓮根金平 具沢山味噌汁
14	火	豚肉とこんにゃくの炒め煮 <b>京風玉子</b> 味噌汁 牛乳	タコライス <b>ゆのオリーブドレ和え</b> スープ デザート	ねぎ塩豚カルビ <b>マカロニサラダ</b> 中華スープ
平	水	パン <b>アスパラソテー</b> <b>グラタン</b> <b>バナナ</b> 紅茶	ポークソテー (柚子胡椒ソース) <b>ほうれん草ソテー</b> <b>ポテト</b> <b>パペロンチノ</b> スープ デザート	<b>さばの照り煮</b> 肉団子 生野菜 <b>けんちん汁</b> デザート
16	木	<b>五目玉子とじ</b> <b>オープン焼き</b> 味噌汁 ヤクルト	<b>ねぎとろ丼</b> ごま和え 味噌汁 デザート	鶏のトマトソース煮 串カツ 生野菜 デザート
17	金	じゃが芋の甘辛煮 <b>鮭の塩焼き</b> 味噌汁 牛乳	<b>とろろそば</b> (若菜ご飯) 天ぷら 生野菜 デザート	ハンバーグ (ジャリピソース) <b>ほうれん草ソテー</b> <b>グラタン</b> <b>コンソメスープ</b>
18	土	五目ひじき煮 <b>ふんわり天</b> 味噌汁 牛乳	ビーフストロガノフ カラフルサラダ <b>ソフトみかんゼリー</b>	鶏の唐揚げ 生野菜 <b>パンキサラダ</b> 豚肉と大根のスープ
19	日	<b>スクランブルエッグ</b> <b>ポロアソセージ</b> 味噌汁 ジョア	ひれかつ 生野菜 りんご ジャマンポテト 味噌汁 デザート	<b>麻婆丼</b> 切干大根の中華和え スープ デザート
20	月	白菜と薩摩揚げの煮物 肉団子 味噌汁 牛乳	鶏のごま照焼き 生野菜 <b>スパゲティサラダ</b> 豚汁 デザート	焼肉炒め <b>ポン酢和え</b> 中華スープ
21	火	厚揚げと野菜の中華炒め <b>ねぎたま</b> 味噌汁 牛乳	<b>月見きつねうどん</b> (わかめご飯) つくね 生野菜 デザート	ポークソテー (トマトソース) 生野菜 <b>ポテト</b> 味噌汁 デザート
安	水	パン 煮込みハンバーグ <b>ハッシュドポテト</b> スープ コーヒー	鶏の中華香味だれ 生野菜 <b>えびまヨ</b> <b>サラダ</b> スープ デザート	カレーライス イタリアンサラダ デザート
23	木	<b>白菜とうずらの卵の炒め煮</b> 焼売 味噌汁 ジョア	<b>肉丼</b> 辛子和え 具沢山味噌汁 デザート	ハーフマスタードチキン <b>グリーンサラダ</b> <b>ミニトマト</b> <b>ペンネソテー</b> <b>コンソメスープ</b>
24	金	鶏すき煮 味噌汁 牛乳	<b>白身魚の味噌ソース</b> 春雨 <sup>サラダ</sup> <b>中華風コンソメ</b> デザート	豚肉のネーソース 生野菜 五目金平 味噌汁 デザート
25	土	<b>あじみりん</b> <b>しば漬け</b> 味噌汁 ジョア	ヤングコーンの炒め物 <b>ゆかり</b> 生野菜 スープ デザート	<b>和風きのこスパゲティ</b> (塩昆布ご飯) ハムステーキ 生野菜 スープ
平	日	パン <b>コーンとキャベツのソテー</b> <b>ツナオムレツ</b> <b>バナナ</b> 紅茶	タンドリーチキン 生野菜 <b>たらもサラダ</b> スープ デザート	すきやき 青菜のお浸し 味噌汁 デザート
27	月	加賀揚げの煮物 <b>明太子入り厚焼玉子</b> 味噌汁 牛乳	<b>さんまの塩焼き</b> 大根おろし 筑前煮 具沢山味噌汁 デザート	肉野菜炒め 点心 生野菜 味噌汁
28	火	もやしと搾菜のソテー <b>黒酢肉団子</b> 味噌汁 ジョア	<b>ツナサラダうどん</b> (半ライス) <b>たこ唐揚げ</b> <b>サラダ</b> デザート	<b>什景飯</b> ザーサイ和え 中華スープ デザート
29	水	加理醬炒め <b>ショールパン</b> 味噌汁 牛乳	クラムチャウダー メンチカツ サラダ デザート	韓国風甘辛チキン 生野菜 <b>ひじきサラダ</b> <b>五目スープ</b> デザート
30	木	蓮根ソテー <b>チキンピカタ</b> 味噌汁 牛乳	ハンバーグ (味噌ソース) 野菜ソテー <b>グラタン</b> すまし汁 デザート	スタミナ焼き 大根 <b>ツナ</b> サラダ <b>わかめスープ</b>

※朝食時について

朝食は、生卵、納豆・ふりかけ・味付けのり等を用意しており、好みに応じて、自由に食べることが出来ます

※今月は山梨校プロデュースの献立です

※都合により変更する事があります

