

平成30年

12月

☆給食表☆

船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
1日(土)	醤油ラーメン 白菜のピーナッツ和え フルーツ	ラーメン麺・ベーコン・卵・ほうれん草・もやし・長葱・ラーメンスープ・醤油 白菜・人参・ピーナッツ粉・醤油 バナナ	パン♪
3日(月)	マーボー豆腐 華風和え チャイニーズコンスープ	木綿豆腐・豚挽肉・干椎茸・長葱・生姜・ピーマン・玉葱・人参・赤味噌・醤油・砂糖・片栗粉・ごま油・油 春雨・もやし・胡瓜・ハム・錦糸卵・砂糖・酢・醤油・ごま油 コーン・玉葱・人参・卵・中華あじ・片栗粉・塩・ごま油・小葱	ふかし芋
4日(火)	赤魚のみそマヨ焼き 野菜炒め すまし汁 焼肉風	赤魚・酒・薄口醤油・みりん・味噌・マヨネーズ・はちみつ・青のり 豚肉・キャベツ・玉葱・もやし・人参・ピーマン・油・塩 木綿豆腐・わかめ・玉葱・しめじ・人参・だし・塩・醤油 牛肉・玉葱・人参・ピーマン・焼肉のタレ・白ごま	みかんゼリー
5日(水)	わかめの酢の物 きのこの味噌汁 チキンカレー ゴマドレサラダ フルーツ	竹輪・人参・胡瓜・わかめ・しらす・酢・砂糖・薄口醤油・白ごま しめじ・えのき・大根・人参・あげ・小葱・だし・味噌 鶏肉・じゃが芋・人参・玉葱・生姜・油・カレールー・ケチャップ・醤油 キャベツ・胡瓜・人参・コーン・ごまドレッシング オレゴン	ココアドーナッツ
7日(金)	みそおでん ほうれん草の和え物 かき玉汁	ウズラの卵・竹輪・こんにやく・大根・人参・里芋・鶏肉・厚揚げ・だし・塩・醤油・みりん・酒・味噌・おでんの薬 ほうれん草・人参・かまぼこ・もやし・錦糸卵・砂糖・醤油・みりん 卵・干椎茸・玉葱・人参・だし・塩・薄口醤油	杏仁豆腐
8日(土)	肉うどん 大根のゆかり和え オレンジ寒天	うどん麺・牛肉・玉葱・人参・油・砂糖・みりん・醤油・長葱・だし昆布・醤油・薄口醤油・みりん 大根・胡瓜・人参・ゆかり・白ごま 砂糖・オレンジジュース・粉寒天	飲むヨーグルト・お菓子♪
10日(月)	肉団子のケチャップ煮 スパゲティサラダ クラムチャウダー	肉団子・ケチャップ・砂糖・醤油 スパゲティ・胡瓜・人参・玉葱・ハム・コーン・マヨネーズ・塩 シーフードミックス・ベーコン・じゃが芋・玉葱・人参・グリーンピース・コンソメ・塩・生クリーム・牛乳	牛乳・ピーナッツバタークッキー
11日(火)	納豆の落とし揚げ 白菜とツナの和え物 南瓜の味噌汁	納豆・ハム・ニラ・卵・片栗粉・醤油・油 白菜・もやし・人参・ツナ・パプリカ・薄口醤油・みりん・白ごま 南瓜・玉葱・人参・わかめ・あげ・だし・味噌	みたらし団子
12日(水)	豚肉とキャベツの味噌炒め ほうれん草の華風炒め わかめスープ	豚肉・キャベツ・たけのこ・長葱・干椎茸・ピーマン・生姜・油・砂糖・酒・醤油・味噌 ほうれん草・春雨・卵・ハム・長葱・生姜・油・醤油 わかめ・長葱・人参・玉葱・中華あじ・塩・醤油・白ごま	ゆかりおにぎり
13日(木)	親子煮 高野豆腐の炒め煮 きのこ汁	鶏肉・玉葱・人参・グリーンピース・干椎茸・だし・薄口醤油・醤油・みりん・卵 高野豆腐・こんにやく・いんげん・人参・干椎茸・みりん・酒・醤油・薄口醤油・油 えのき・しめじ・舞茸・干椎茸・玉葱・人参・だし・塩・醤油・小葱	牛乳・大学いも
14日(金)	さばの塩焼き いんげんのピーナッツ和え けんちん汁	さば・塩 いんげん・チンゲン菜・人参・もやし・ピーナッツ粉・醤油 鶏肉・里芋・人参・大根・ごぼう・長葱・木綿豆腐・だし・薄口醤油・みりん	ぜんざい
15日(土)	ちゃんぽん 揚げ春巻き フルーツ	ちゃんぽん麺・豚肉・かまぼこ・キャベツ・人参・玉葱・絹さや・きくらげ・生姜・にんにく・油・チャンポンスープ 春巻き・油・キャベツ・トマト バナナ	パン♪
17日(月)	炒り豆腐 ひじき煮 味噌汁	木綿豆腐・鶏挽肉・玉葱・人参・卵・干椎茸・グリーンピース・砂糖・醤油・塩・油 ひじき・大豆・人参・干椎茸・あげ・油・だし・砂糖・醤油・みりん 南瓜・しめじ・えのき・大根・人参・あげ・小葱・だし・味噌	牛乳・磯風味フライドポテト
18日(火)	さつま芋グラタン かみかみサラダ コンソメスープ	鶏肉・さつま芋・マカロニ・人参・玉葱・マッシュルーム・グリーンピース・油・シチューミックス・粉チーズ 大豆・きゆとり・キャベツ・人参・ハム・コーン・ドレッシング 玉葱・人参・わかめ・もやし・ツナ・コンソメ・塩・パセリ	きなこトースト
19日(水)	豚じゃが 納豆とオクラの和え物 田舎汁	豚肉・じゃが芋・玉葱・しらたき・人参・グリーンピース・油・だし・砂糖・醤油 納豆・オクラ・人参・長葱・醤油・みりん 鶏肉・大根・人参・木綿豆腐・里芋・大根葉・だし・薄口醤油・酒	フルーツヨーグルト
20日(木)	エビシラフ チキン南蛮 ミックスナムル 中華スープ	米・えび・玉葱・バター・コンソメ・塩・マッシュルーム・グリーンピース 人参・生姜・塩・小麦粉・油・だし・砂糖・酢・薄口醤油・片栗粉・タルタルソース ほうれん草・大根・人参・もやし・長葱・ハム・白ごま・ごま油・薄口醤油・みりん ソーセージ・ヤングコーン・玉葱・人参・白菜・中華あじ・塩	プリンアラモード
米飯給食	鮭のコーンマヨ焼き 小松菜と豚肉のソテー チンゲン菜スープ	鮭・塩・コーン・マヨネーズ 豚肉・人参・小松菜・コーン・コンソメ・薄口醤油・塩 チンゲン菜・人参・干椎茸・ベーコン・中華あじ・塩	牛乳・ホットケーキ
22日(土)	スパゲティホリタン マセドアンサラダ フルーツ寒天	スパゲティ・ベーコン・玉葱・人参・ピーマン・コンドマトビュレ・砂糖・コンソメ・塩・油 じゃが芋・胡瓜・人参・りんご・マヨネーズ・塩 フルーツカクテル缶・オレンジジュース・砂糖・粉寒天	ドーナッツ♪
25日(火)	ビーンスカレー ペーコンサラダ フルーツ	牛肉・じゃが芋・人参・玉葱・大豆・生姜・にんにく・油・カレールー・ケチャップ・醤油 ほうれん草・もやし・コーン・人参・ベーコン・白ごま・マヨネーズ・塩 オレゴン	クレープ
26日(水)	鶏のごま照り焼き 野菜の酢の物 味噌汁	鶏肉・砂糖・酒・醤油・みりん・白ごま 小松菜・もやし・人参・あげ・酢・砂糖・薄口醤油・白ごま 大根・人参・玉葱・あげ・小葱・だし・味噌	お好み焼き
27日(木)	魚フライ〜タルソースかけ〜 さつま芋とチーズのサラダ トマトスープ	ホキ・塩・小麦粉・卵・パン粉・油・タルタルソース さつま芋・胡瓜・人参・ハム・コーン・チーズ・マヨネーズ・塩 トマト・ウインナー・玉葱・人参・コンソメ・塩・パセリ	サンドイッチ
28日(金)	チンジャオロース 拌三絲 ニラ玉スープ	豚肉・酒・醤油・生姜・ピーマン・玉葱・たけのこ・油・オイスターソース・醤油・砂糖・酒・片栗粉 キャベツ・人参・胡瓜・春雨・卵・砂糖・酢・醤油・ごま油 卵・長葱・干椎茸・ニラ・人参・玉葱・中華あじ・片栗粉	牛乳・南瓜ケーキ

お知らせ * 20日は米飯給食です。き・もも・あお組はお箸のみ持ってきてください。仕入等により、食材の変更がある場合があります。

