

2019年

1月

☆給食表☆

船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
4日(金)	ビーフカレー ブロッコリーサラダ フルーツ	じゃがいも・人参・玉葱・牛肉・グリーンピース・油・カレールー・醤油・ケチャップ ブロッコリー・人参・コーン・パプリカ・ピーマン・マヨネーズ・塩 オレンジ	小倉白玉
5日(土)	焼きうどん もやし・竹輪の和え りんご寒天	うどん・豚肉・キャベツ・人参・たけのこ・長葱・ニラ・干椎茸・塩・醤油 もやし・人参・竹輪・大葉・醤油・みりん・白ごま リンゴジュース・砂糖・寒天	飲むヨーグルト・お菓子♪
7日(月)	さばの竜田揚げ 納豆和え さつま芋の味噌汁	さば・酒・醤油・生姜・片栗粉・油 納豆・人参・オクラ・長葱・醤油・みりん さつま芋・えのき・大根・人参・あげ・小葱・だし・味噌	フルーツムース
8日(火)	照りマヨチキン いんげんのごま和え ビーフ汁	鶏肉・砂糖・酒・醤油・みりん・マヨネーズ いんげん・人参・もやし・砂糖・薄口醤油・白ごま ビーフ汁・豚肉・キャベツ・人参・干椎茸・小葱・醤油・中華あじ	牛乳・フレンチトースト
9日(水)	豚肉の生姜焼き 胡瓜のごま味噌和え きのこの汁	豚肉・生姜・玉葱・醤油・酒・油 胡瓜・人参・味噌・醤油・砂糖・白ごま えのき・しめじ・舞茸・干椎茸・玉葱・人参・塩・醤油・小葱	梅じゃこおにぎり
10日(木)	かめ煮 白菜の和え物 すまし汁	鶏肉・れんこん・人参・ごぼう・こんにゃく・里芋・干椎茸・絹さや・砂糖・醤油・みりん・油 白菜・胡瓜・人参・コーン・かつお節・みりん・薄口醤油 木綿豆腐・わかめ・玉葱・しめじ・人参・塩・醤油	アーモンドクッキー
11日(金)	シーフードグラタン アスパラとブロッコリーのソテー ポトフ風スープ	マカロニ・シーフードミックス・玉葱・人参・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 アスパラ・ブロッコリー・コーン・パプリカ・ハム・塩・コンソメ 大根・玉葱・人参・ウインナー・キャベツ・鶏ガラ・塩・小葱	牛乳・たいやき
12日(土)	和風スパゲティ オクラのかつお和え フルーツ	スパゲティ・鶏肉・椎茸・しめじ・玉葱・人参・にんにく・油・塩・薄口醤油・大葉・のり オクラ・もやし・人参・わかめ・醤油・かつおぶし バナナ	パン♪
15日(火)	ハヤシライス フレンチサラダ フルーツ	牛肉・玉葱・じゃが芋・人参・しめじ・グリーンピース・トマトピューレ・ハヤシルー キャベツ・もやし・胡瓜・人参・ピーマン・ハム・フレンチドレッシング オレンジ	クリーム和え
16日(水)	厚揚げと里芋のそぼろ煮 胡瓜の酢の物 きのこの味噌汁	厚揚げ・里芋・人参・鶏挽肉・油・砂糖・酒・醤油・グリーンピース 胡瓜・人参・わかめ・砂糖・薄口醤油・塩・酢 しめじ・えのき・大根・人参・あげ・小葱・だし・味噌	イチゴゼリー
17日(木)	五日ご飯 鶏肉の唐揚げ エビとチンゲン菜炒め わかめスープ	米・塩・酒・人参・ごぼう・たけのこ・舞茸・こんにゃく・大根葉・油・だし・砂糖・醤油 鶏肉・醤油・酒・生姜・片栗粉・油 エビ・塩・酒・チンゲン菜・人参・油・醤油・オイスターソース・ごま油 わかめ・長葱・人参・玉葱・中華あじ・塩・醤油・白ごま	やきいも
18日(金)	魚のタルタル焼 野菜ソテー ワンタンスープ	鮭・塩・タルタルソース・パセリ もやし・キャベツ・玉葱・人参・コーン・コンソメ・塩 ワンタン・もやし・ほうれん草・人参・中華あじ・塩	牛乳・ココアケーキ
19日(土)	塩ラーメン 酢味噌和え フルーツ寒天	ラーメン麺・ベーコン・卵・チンゲン菜・もやし・長葱・ラーメンスープ・鶏ガラ キャベツ・人参・竹輪・胡瓜・白ごま・味噌・酢・みりん カクテル缶・オレンジジュース・寒天・砂糖	飲むヨーグルト・お菓子♪
21日(月)	スペイン風オムレツ ほうれん草と豚肉のソテー 春雨スープ	卵・塩・じゃが芋・玉葱・トマト・ピーマン・ベーコン・油・コンソメ ほうれん草・人参・豚肉・マングー・玉葱・塩・薄口醤油 春雨・玉葱・人参・きくらげ・干椎茸・ニラ・中華あじ・塩	牛乳・おから入りドーナツ
22日(火)	鶏肉とカシューナッツ炒め ブロッコリーの華風サラダ 中華スープ	鶏肉・生姜・塩・酒・カシューナッツ・たけのこ・椎茸・ピーマン・砂糖・酒・醤油・オイスターソース ブロッコリー・人参・キャベツ・ハム・コーン・中華ドレッシング 玉葱・小松菜・干椎茸・きくらげ・小葱・中華あじ・薄口醤油・塩	五平餅
23日(水)	魚の西京焼き 金平ごぼう のっぺい汁	さわら・白味噌・砂糖・酒 ごぼう・糸こんにゃく・人参・あげ・砂糖・醤油・白ごま・油 鶏肉・かぶ・人参・里芋・こんにゃく・干椎茸・あげ・いんげん・塩・醤油・片栗粉	どらやき
24日(木)	スコッチエッグ マカロニサラダ コンソメスープ	卵・片栗粉・合挽肉・玉葱・油・パン粉・小麦粉・ケチャップ マカロニ・胡瓜・キャベツ・人参・ハム・コーン・塩・マヨネーズ 玉葱・人参・ほうれん草・ウインナー・コンソメ・塩・パセリ	たこやき
25日(金)	牛肉のしぐれ煮 ちくわの酢の物 豆腐の味噌汁	牛肉・ごぼう・しらたき・人参・生姜・小葱・油・醤油・砂糖・だし・酒 ちくわ・人参・胡瓜・しらす・酢・砂糖・薄口醤油・白ごま 木綿豆腐・玉葱・人参・わかめ・小葱・あげ・だし・味噌	牛乳・パンプティング
26日(土)	ほうれん草とかまぼこの和え物 フルーツ	もやし・ほうれん草・錦糸卵・かまぼこ・醤油・砂糖・ごま油・白ごま バナナ	パン♪
28日(火)	ししゃもの天ぷら 切干大根煮 豚汁	ししゃも・塩・てんぷら粉・油 切干大根・人参・いんげん・さつま揚げ・だし・砂糖・醤油 豚肉・玉葱・ごぼう・人参・こんにゃく・里芋・長葱・あげ・だし・味噌	フルーツヨーグルト
29日(火)	ニラ玉炒め 白菜スープ	豚肉・生姜・醤油・玉葱・たけのこ・人参・ピーマン・油・砂糖・醤油・酢・片栗粉 卵・ニラ・玉葱・もやし・ピーマン・油・塩・酒・醤油 白菜・ベーコン・人参・玉葱・パプリカ・コンソメ	牛乳・ポテトドック
30日(水)	煮込みハンバーグ 南瓜サラダ コンソメスープ	合挽肉・玉葱・卵・パン粉・牛乳・塩・油・しめじ・トマト・醤油・砂糖・ケチャップ・ウスターソース 南瓜・人参・胡瓜・ハム・コーン・マヨネーズ・塩 玉葱・人参・コーン・シチューミックス・塩・パセリ	ブルーベリージャムサンド
31日(木)	鶏肉の香味焼き 五目納豆 キャベツの味噌汁	鶏肉・にんにく・味噌・みりん・ごま油 納豆・小松菜・人参・しらす・かつお節・醤油・みりん 大根・人参・キャベツ・だし・味噌	きな粉うどん

お知らせ * 17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。

