

2019年

2月 ☆給食表☆

船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
1日(金)	赤魚の煮魚 大根のゆかり和え すまし汁	赤魚・酒・生姜・だし・砂糖・醤油 大根・胡瓜・人参・ゆかり・白ごま 花麩・えのき・しめじ・玉葱・人参・塩・醤油	ココアクッキー
2日(土)	シャーン麺 蒸ししゅうまい フルーツ	ラーメン麺・豚挽肉・干椎茸・にんにく・油・砂糖・醤油・みそ・ごま油・中華あじ・片栗粉・もやし・胡瓜・卵 しゅうまい・キャベツ・ミニトマト バナナ	マドレーヌ
4日(月)	八宝菜 華風和え 中華スープ	豚肉・えび・玉葱・白菜・干椎茸・うずら卵・たけのこ・人参・薄口醤油・油・塩・鶏ガラ 春雨・もやし・胡瓜・ハム・鶏糸卵・砂糖・酢・醤油・ごま油 しめじ・ほうれん草・干椎茸・人参・玉葱・中華あじ・薄口醤油・塩	りんごのケーキ
5日(火)	野菜カレー オーロラサラダ フルーツ	鶏肉・じゃが芋・人参・玉葱・大根・南瓜・ピーマン・生姜・にんにく・油・カレールー・醤油・ケチャップ キャベツ・人参・胡瓜・ハム・コーン・マヨネーズ・ケチャップ バナナ	牛乳・ジャムサンドクラッカー
6日(水)	魚の明太子焼き ほうれん草のバターソテー もずくスープ	ホキ・塩・明太子・マヨネーズ・バセリ ほうれん草・ヤングコーン・人参・コンソメ・塩・バター もずく・木綿豆腐・えのき・人参・薄口醤油・塩・鶏ガラ・白ごま	焼きそば
7日(木)	おでん オクラの梅肉和え きのこ汁	うずら卵・竹輪・こんにゃく・大根・人参・里芋・鶏肉・厚揚げ・だし・塩・醤油・みりん・酒・おでんの素 オクラ・もやし・人参・ねぎ・醤油・みりん・白ごま えのき・しめじ・舞茸・干椎茸・玉葱・人参・だし・塩・醤油・小葱	フルーツ白玉
8日(金)	さんまの蒲焼き 納豆和え 味噌汁	さんま・小麦粉・油・砂糖・醤油・みりん 納豆・人参・小松菜・長葱・醤油・みりん 大根・人参・玉葱・あげ・小葱・だし・味噌	さつま芋の天ぷら
9日(土)	かきたまうどん いんげんのピーナッツ和え オレンジ寒天	うどん種・鶏肉・人参・しめじ・かまぼこ・白菜・小葱・卵・干椎茸・だし・薄口醤油・みりん・塩 いんげん・チンゲン菜・人参・もやし・ピーナッツ和えの素 砂糖・オレンジジュース・寒天	飲むヨーグルト・お菓子♪
12日(火)	肉団子の照り焼き煮 胡瓜とわかめの昆布和え じゃがいもの味噌汁	肉団子・砂糖・醤油・みりん 胡瓜・わかめ・人参・かまぼこ・昆布・白ごま じゃが芋・玉葱・人参・あげ・だし・味噌・小葱	牛乳・フライドポテト
13日(水)	高菜ライス 魚の磯部揚げ 大根と人参の炒り煮 白菜のスープ	米・高菜・卵・しらす・白ごま・醤油・ごま油 たら・塩・青のり・小麦粉・油 大根・人参・さつま揚げ・油・砂糖・醤油・みりん・白ごま 白菜・ベーコン・人参・玉葱・パプリカ・鶏ガラ	イチゴババロア
14日(木)	タンダーリーチキン スパゲティサラダ ミネストローネ	鶏肉・塩・ヨーグルト・醤油・ケチャップ・カレー粉・生姜 スパゲティ・胡瓜・人参・玉葱・ハム・コーン・マヨネーズ・塩 大根・じゃが芋・トマト・人参・玉葱・長葱・ベーコン・コンソメ・塩	牛乳・ガトーショコラ
15日(金)	魚のピザ焼き イタリアンサラダ チンゲン菜スープ	餅・塩・チーズ・ケチャップ キャベツ・赤ピーマン・胡瓜・イタリアンドレッシング・コーン チンゲン菜・人参・干椎茸・ベーコン・中華あじ・塩	麩ラスク
18日(月)	牛肉のオイスター炒め ツナ和え わかめスープ	牛肉・醤油・みりん・片栗粉・赤ピーマン・なす・玉葱・生姜・油・酒・醤油・オイスターソース キャベツ・ピーマン・胡瓜・しめじ・コーン・ツナ・薄口醤油・みりん・ごま わかめ・長葱・人参・玉葱・中華あじ・塩・酒・醤油・白ごま	鮭おにぎり
19日(火)	卵で卵クワン ピーナツソテー コンソメスープ	卵・鶏肉・マカロニ・玉葱・人参・マッシュルーム・油・シチューミックス・粉チーズ ピーマン・キャベツ・人参・豚肉・ピーマン・油・塩 ほうれん草・えのき・人参・コーン・コンソメ・塩	牛乳・カレーナマヨトースト
20日(水)	高野豆腐のふわふわ煮 胡瓜としらすの酢の物 田舎汁	高野豆腐・鶏挽肉・椎茸・人参・卵・縮ざ・油・だし・酒・砂糖・味噌 胡瓜・大根・人参・わかめ・しらす・砂糖・塩・酢・薄口醤油 鶏肉・大根・人参・木綿豆腐・里芋・大根菜・だし・薄口醤油・酒	ピーチゼリー
21日(木)	ホークカレー シルバーサラダ フルーツ	豚肉・じゃが芋・人参・玉葱・生姜・にんにく・油・カレールー・醤油・ケチャップ 胡瓜・人参・ハム・コーン・きくらげ・春雨・マヨネーズ・フレッシュドレッシング オレンジ	フルーツヨーグルト
22日(金)	揚げ魚の野菜あんかけ 厚揚げのチャンプル 南瓜の味噌汁	ホキ・塩・小麦粉・油・白菜・人参・もやし・ピーマン・干椎茸・中華あじ・塩・酒・片栗粉 厚揚げ・玉葱・ピーマン・油・酒・醤油・ごま油 南瓜・玉葱・人参・わかめ・あげ・だし・味噌	牛乳・チーズマフィン
23日(土)	ミートスパゲティ 金平ごぼうサラダ フルーツ	スパゲティ・玉葱・マッシュルーム・合挽肉・油・トマトピューレ・塩・コンソメ・バセリ ごぼう・人参・ごま油・砂糖・酒・醤油・白ごま・マヨネーズ バナナ	飲むヨーグルト・お菓子♪
25日(月)	チキンソテーマトソースかけ かみかみサラダ ミルクスープ	鶏肉・塩・油・ホールトマト・醤油・砂糖 大豆・胡瓜・キャベツ・人参・ハム・コーン・ごまドレッシング じゃが芋・人参・玉葱・ベーコン・コーン・コンソメ・牛乳・塩・バセリ	いなりずし
26日(火)	青しそ風味豆腐ハンバーグ ほうれん草のおかか和え 味噌汁	鶏挽肉・木綿豆腐・玉葱・長葱・大葉・卵・醤油・油・塩・砂糖・酒・みりん・片栗粉 ほうれん草・もやし・人参・しめじ・えのき・かつお節・醤油・みりん さつま芋・玉葱・人参・あげ・小葱・だし・味噌	牛乳・南瓜ドーナツ
27日(水)	豚じゃが 納豆とオクラの和え物 かき玉汁	豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・しらたき・グリーンピース・油・砂糖・醤油・だし 納豆・人参・オクラ・長葱・醤油・みりん 卵・干椎茸・玉葱・人参・だし・薄口醤油	ショコラプリン
28日(木)	さばのこま照り焼き 野菜炒め 具汁	さば・醤油・みりん・酒・白ごま 豚肉・キャベツ・玉葱・人参・もやし・ピーマン・塩 大豆・大根・人参・玉葱・小葱・だし・味噌	ふかし芋

おしらせ * 13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。

