

平成30年

3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)	ちらしずし 鶏肉の西京焼き ひじき煮 すまし汁 米飯給食	米・人参・鶏系卵・いんげん・のり・えび・ちらしずしの素 鶏肉・白味噌・砂糖・酒 ひじき・大豆・人参・干椎茸・あげ・だし・砂糖・醤油・みりん 白菜・しめじ・えのき・人参・わかめ・だし・薄口醤油・塩	ひな祭りゼリー
4日(月)	赤魚のみそマヨ焼き 小松菜と豚肉のソテー きのこ汁	赤魚・酒・青のり・味噌・みりん・マヨネーズ・パチミツ 豚肉・人参・小松菜・コーン・コンソメ・薄口醤油・塩 きのこ・しめじ・舞茸・干椎茸・玉葱・人参・だし・塩・醤油・小葱	人参ケーキ
5日(火)	ビーフンチュー ゴマドレサラダ フルーツ	牛肉・じゃが芋・人参・トマト・玉葱・フロッコリー・マッシュルーム・ビーフンチュールートマトビュレ キャベツ・胡瓜・人参・コーン・ごまドレッシング バナナ	きなこ団子
6日(水)	豚肉のさっぱりポン酢め いんげんのごま和え けんちん汁	豚肉・大根・生姜・醤油・みりん・ポン酢・油 いんげん・人参・もやし・砂糖・薄口醤油・白ごま 木綿豆腐・鶏肉・里芋・人参・大根・ごぼう・長葱・だし・薄口醤油・みりん	たまごサンド
7日(木)	鮭の塩焼き 五目納豆	鮭・塩 納豆・小松菜・人参・しらす・かつおぶし・醤油・砂糖	牛乳・大学いも
8日(金)	チンジャオロース 拌しそ わかめスープ 醤油ラーメン 棒棒鶏サラダ りんご寒天	豚肉・玉葱・人参・ごぼう・こんにゃく・里芋・長葱・あげ・だし・味噌 豚肉・ピーマン・玉葱・たけのこ・酒・醤油・生姜・オイスターソース・砂糖・片栗粉・油 キャベツ・人参・胡瓜・春雨・卵・砂糖・酢・醤油・ごま油 わかめ・玉葱・人参・えのき・小葱・薄口醤油・塩 ラーメン麺・ベーコン・卵・ほうれん草・もやし・長葱・ラーメンスープ素 もやし・胡瓜・パプリカ・人参・鶏ささみ・コーン・ゴマドレッシング	岩石揚げ
9日(土)	チキンカツ チロリアンサラダ トマトスープ マーボー豆腐	リンコンジュース・砂糖・寒天 鶏肉・塩・小麦粉・卵・パン粉・油・ケチャップ・ウスターソース キャベツ・人参・胡瓜・スパゲティ・ソーセージ・チーズ・マヨネーズ・ケチャップ トマト・ウインナー・玉葱・人参・コンソメ・塩・パセリ	フルーツヨーグルト
12日(火)	ほうれん草のりし和え 中華スープ	木綿豆腐・豚挽肉・干椎茸・長葱・油・生姜・ピーマン・玉葱・人参・味噌・醤油・砂糖・片栗粉・ごま油 ほうれん草・人参・玉葱・鶏系卵・のり・砂糖・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	牛乳・ピザトースト
13日(水)	魚のムニエル～マトソース～ もやしのカレー炒め ポトフスープ	たら・塩・小麦粉・油・ホルト・マト・なす・ピーマン・玉葱・こんにゃく・コンソメ・塩 もやし・玉葱・人参・ピーマン・ベーコン・塩・カレー粉・油 大根・玉葱・人参・ウインナー・キャベツ・糖カサ・塩・小葱	オレンジクッキー
14日(木)	オクラのかつお和え 春雨スープ すり身揚げ	鶏肉・じゃが芋・高野豆腐・ごぼう・れんこん・人参・たけのこ・こんにゃく・干椎茸・いんげん・里芋・油・砂糖・醤油・みりん・酒 オクラ・もやし・人参・わかめ・醤油・かつお節 春雨・玉葱・人参・ウインナー・コーン・塩・醤油 すり身・人参・枝豆・ひじき・コーン・塩・酒・片栗粉・生姜・醤油・油	磯風味フライドポテト
15日(金)	白菜のピーナッツ和え わかめの味噌汁	白菜・人参・もやし・ピーナッツ和えの素 わかめ・玉葱・人参・木綿豆腐・小葱・あげ・だし・味噌	牛乳・肉まん
16日(土)	肉うどん 野菜の酢の物 フルーツ	うどん麺・牛肉・玉葱・人参・油・砂糖・みりん・醤油・長葱・だし昆布・薄口醤油 小松菜・もやし・人参・あげ・酢・砂糖・薄口醤油・白ごま オレンジ	飲むヨーグルト・お菓子♪
18日(月)	すき焼き風 酢味噌和え すまし汁	牛肉・焼き豆腐・しらたき・人参・白菜・玉葱・長葱・だし・砂糖・酒・醤油・油 キャベツ・人参・竹輪・胡瓜・白ごま・味噌・酢・みりん 花麩・えのき・しめじ・玉葱・人参・だし・塩・醤油	牛乳・チーズドーナッツ
19日(火)	肉団子のケチャップ煮 フロッコリーサラダ ビーフン汁	肉団子・ケチャップ・砂糖・醤油 フロッコリー・人参・コーン・パプリカ・マヨネーズ・塩 ビーフン・豚肉・キャベツ・人参・干椎茸・小葱・醤油・中華あじ	白玉ぜんざい
20日(水)	マカロニグラタン アスパラベーコン炒め コンソメスープ	マカロニ・鶏肉・玉葱・人参・さつま芋・マッシュルーム・油・塩・グリーンピース・シチューミックス・チーズ アスパラ・フロッコリー・ベーコン・玉葱・コーン・油・塩 玉葱・人参・わかめ・もやし・ツナ・コンソメ・塩・パセリ	やきいも
22日(金)	さばの味噌煮 胡瓜の酢の物の のっぺい汁	さば・生姜・だし・砂糖・酒・醤油・味噌 胡瓜・人参・わかめ・砂糖・薄口醤油・塩・酢 鶏肉・かぶ・人参・里芋・こんにゃく・干椎茸・あげ・いんげん・だし・塩・醤油・片栗粉	ぶどうゼリー
23日(土)	ちゃんぽん 揚げ春巻き フルーツ	中華麺・豚肉・えび・キャベツ・もやし・コーン・かまぼこ・人参・きくらげ・絹さや・油・ちゃんぽんスープ素 春巻き・油・キャベツ・トマト バナナ	パン♪
25日(月)	肉じゃが 白菜の和え物 かき玉汁	牛肉・じゃが芋・玉葱・人参・油・だし・砂糖・醤油・グリーンピース 白菜・胡瓜・人参・コーン・かつお節・みりん・薄口醤油 卵・干椎茸・玉葱・人参・だし・塩・薄口醤油	プリン
26日(火)	アジフライ～タルソース～ さつま芋とチーズのサラダ キャベツとウインナーのスープ	アジ・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 キャベツ・ウインナー・玉葱・人参・コンソメ・塩・パセリ	牛乳・フルーツサンド
27日(水)	チキンカレー フレンチサラダ フルーツ	鶏肉・じゃが芋・人参・玉葱・生姜・油・カレールー・ケチャップ・ウスターソース・醤油 キャベツ・もやし・胡瓜・人参・パプリカ・ハム・フレンチドレッシング オレンジ	お好み焼き
28日(木)	ごぼうとこんにゃくの煮物 南瓜の味噌汁 鶏肉の磯部揚げ	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 ごぼう・こんにゃく・人参・竹輪・醤油・みりん・ごま油 南瓜・玉葱・人参・わかめ・あげ・だし・味噌 鶏肉・塩・青のり・小麦粉・油	おかかおにぎり
29日(金)	納豆とオクラの和え物 はんぺん汁	納豆・人参・オクラ・長葱・醤油・みりん はんぺん・水菜・人参・だし・塩・醤油・酒	牛乳・ココア蒸しパン
30日(土)	葉の花と桜エビのスパゲティ ひじきとツナのサラダ フルーツ寒天	スパゲティ・葉の花・桜えび・キャベツ・コーン・しめじ・玉葱・こんにゃく・油・塩・醤油 ひじき・人参・胡瓜・コーン・ツナ・ごま醤油ドレッシング カクテル缶・オレンジジュース・砂糖・寒天	パン♪

おしらせ*1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。

