

2019年

4月

☆給食表☆

船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
2日(火)	ビーンズカレー 卵サラダ フルーツ	牛乳・じゃがいも・人参・玉葱・大豆・油・カレールー・醤油・ケチャップ キャベツ・胡瓜・人参・コーン・ハム・卵・マヨネーズ・塩 オレンジ	青りんごゼリー
3日(水)	魚のタルタル焼 ほうれん草のバターソテー コンソメスープ	鮭・塩・タルタルソース・パセリ ほうれん草・ヤングコーン・人参・コンソメ・塩・バター 玉葱・人参・コーン・シチューミックス・牛乳・塩・パセリ	小倉白玉
4日(木)	焼肉風 わかめの酢の物の きのこの味噌汁	牛肉・玉葱・人参・ピーマン・焼肉のタレ・白ごま わかめ・竹輪・人参・胡瓜・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	アーモンドケーキ
5日(金)	親子煮 金平ごぼう すまし汁	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 ごぼう・糸こんにやく・人参・あげ・砂糖・醤油・白ごま・油 木綿豆腐・わかめ・玉葱・人参・しめじ・だし・塩・醤油	牛乳・スイートポテト
6日(土)	焼きうどん 野菜のごま和え フルーツ	うどん・鶏肉・キャベツ・人参・たけのこ・長葱・ニラ・干椎茸・塩・醤油 白菜・胡瓜・木菜・かまぼこ・白ごま・砂糖・醤油 バナナ	パン♪
8日(月)	厚揚げと里芋のそぼろ煮 胡瓜としらすの酢の物 豚汁	厚揚げ・里芋・人参・鶏肉・グリーンピース・油・だし・砂糖・酒・醤油 胡瓜・大根・人参・わかめ・しらす・酢・砂糖・塩・薄口醤油 豚肉・玉葱・ごぼう・人参・こんにやく・里芋・長葱・あげ・だし・味噌	牛乳・フライドポテト
9日(火)	八宝菜 いかと胡瓜の中華風和え 中華スープ	豚肉・えび・玉葱・白菜・干椎茸・つすら卵・たけのこ・人参・薄口醤油・塩・鶏ガラ イカ・胡瓜・小葱・人参・春雨・生姜・醤油・みりん・砂糖・酢・白ごま しめじ・ほうれん草・干椎茸・人参・玉葱・だし・中華あじ・薄口醤油・塩	ホットケーキ
10日(水)	煮魚 五目納豆 きのこの汁	さば・生姜・だし・砂糖・酒・醤油 納豆・小松菜・人参・しらす・かつおぶし・醤油・砂糖・みりん えのき・しめじ・舞茸・干椎茸・玉葱・人参・だし・塩・醤油・小葱	さくらもち
11日(木)	豚肉とキャベツの味噌炒め 野菜のおかか和え 田舎汁	豚肉・酒・醤油・キャベツ・たけのこ・長葱・干椎茸・ピーマン・生姜・油・砂糖・味噌 もやし・ピーマン・ベーコン・人参・コーン・かつおぶし・薄口醤油・みりん 鶏肉・大根・人参・木綿豆腐・里芋・だし・薄口醤油・酒・大根菜	牛乳・ハムチーズトースト
12日(金)	チキン南蛮 ピーマンのじゃこ炒め トマトの華風スープ	鶏肉・生姜・塩・小麦粉・油・砂糖・酢・薄口醤油・片栗粉・タルタルソース ピーマン・しらす・人参・玉葱・酒・みりん・醤油・塩 トマト・ほうれん草・長葱・卵・中華あじ・塩	フルーツヨーグルト
15日(月)	ボークヒーンズ マカロニサラダ チンゲン菜スープ	大豆・鶏肉・じゃが芋・玉葱・なす・人参・グリーンピース・油・砂糖・醤油・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 チンゲン菜・人参・干椎茸・ベーコン・中華あじ・塩	みかんゼリー
16日(火)	鶏肉の唐揚げ 五目炒め わかめスープ	鶏肉・醤油・酒・生姜・片栗粉・油 豚肉・キャベツ・うすら卵・人参・たけのこ・干椎茸・イカ・鶏ガラ・薄口醤油・塩・ごま油 わかめ・長葱・人参・玉葱・中華あじ・塩・酒・醤油・白ごま	牛乳・ジャムサンドクラッカー
17日(水)	旨煮 ほうれん草とかまぼこの和え物 かき玉汁	ほうれん草・じゃが芋・玉葱・人参・こんにやく・干椎茸・里芋・砂糖・醤油・みりん・酒・グリーンピース もやし・ほうれん草・卵・かまぼこ・醤油・砂糖・ごま油・白ごま 卵・干椎茸・玉葱・人参・だし・塩・薄口醤油	ワカメおにぎり
18日(木)	たけのこご飯 鶏肉の香味焼き 春キャベツのごま和え そうめん汁	米・塩・酒・たけのこ・だし・砂糖・醤油・あげ 鶏肉・にんにく・味噌・みりん・ごま油 春キャベツ・人参・もやし・砂糖・薄口醤油・白ごま そうめん・かまぼこ・干椎茸・砂糖・醤油・だし・塩・薄口醤油	クレープ
19日(金)	魚フライ コーンとチーズのサラダ カレースープ	ホキ・塩・小麦粉・卵・パン粉・油・タルタルソース キャベツ・胡瓜・人参・コーン・チーズ・青じしドレッシング じゃが芋・玉葱・キャベツ・人参・長葱・塩・カレー粉・コンソメ	焼きそば
20日(土)	スパゲティナポリタン イタリアンサラダ オレンジ寒天	スパゲティ・ベーコン・玉葱・人参・ピーマン・コーン・ケチャップ・砂糖・油・塩 キャベツ・ピーマン・胡瓜・コーン・イタリアンドレッシング 砂糖・オレンジジュース・寒天	パン♪
22日(月)	豚肉の生姜焼き ツナ和え すまし汁	豚肉・生姜・玉葱・醤油・酒・油 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・白ごま 花麩・えのき・しめじ・玉葱・人参・だし・塩・醤油	牛乳・ココアアーモンドクッキー
23日(火)	チーズオムレツ アスパラとフロコリーのソテー ビーフ汁	卵・塩・じゃが芋・玉葱・ピーマン・チーズ・油・ケチャップ アスパラ・フロコリー・コーン・パプリカ・ハム・塩 豚肉・ビーフン・キャベツ・人参・干椎茸・小葱・だし・醤油・中華あじ・塩	たこやき
24日(水)	ビーフカレー オーロラサラダ フルーツ	じゃが芋・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 キャベツ・人参・胡瓜・ハム・コーン・マヨネーズ・ケチャップ オレンジ	牛乳・セサミドーナツ
25日(木)	ししゃもの磯部揚げ 納豆和え 味噌汁	ししゃも・塩・青のり・小麦粉・油 納豆・人参・オクラ・長葱・醤油 さつま芋・えのき・大根・人参・あげ・小葱・だし・味噌	ジャムサンド
26日(金)	照り焼きハンバーグ シルバーサラダ コンソメスープ	合挽肉・木綿豆腐・塩・玉葱・人参・ピーマン・油・砂糖・醤油・みりん 胡瓜・人参・ハム・コーン・さくらげ・春雨・マヨネーズ・フレンチドレッシング ほうれん草・えのき・人参・コーン・コンソメ・塩	きなこ麩ラスク
27日(土)	塩ラーメン 酢味噌和え フルーツ	ラーメン麺・ベーコン・卵・もやし・チンゲン菜・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 バナナ	飲むヨーグルト・お菓子♪

おしらせ * 18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。

