

2019年

5月

☆給食表☆

船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
7日(火)	ポークカレー ブロッコリーサラダ りんご寒天	豚肉・じゃが芋・人参・玉葱・生姜・にんにく・油・カレールー・ケチャップ・醤油 ブロッコリー・人参・コーン・ピーマン・マヨネーズ・塩 リンゴジュース・砂糖・寒天	ゆかりおにぎり
8日(水)	さほの塩焼き 胡瓜の酢の物 味噌汁	さほ・塩 胡瓜・人参・わかめ・砂糖・薄口醤油・塩・酢 さつま芋・玉葱・人参・えのき・あけ・小葱・だし・味噌	どらやき
9日(木)	メンチカツ 南瓜サラダ ミルクスープ	合挽肉・キャベツ・玉葱・卵・小麦粉・パン粉・塩・油・ウスターソース・ケチャップ 南瓜・人参・胡瓜・ハム・コーン・マヨネーズ・塩 じゃが芋・人参・玉葱・ベーコン・コーン・コンソメ・牛乳・塩・パセリ	イチゴゼリー
10日(金)	高野豆腐のふわふわ煮 ほうれん草のおかか和え のっぺい汁	高野豆腐・鶏挽肉・椎茸・人参・卵・細さや・油・だし・酒・砂糖・味噌 ほうれん草・もやし・人参・しめじ・えのき・かつおぶし・醤油 鶏肉・大根・人参・里芋・こんにやく・干椎茸・あけ・いんげん・塩・醤油・片栗粉	牛乳・ウインナーロール
11日(土)	和風スパゲティ かみかみサラダ 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 大豆・胡瓜・キャベツ・人参・ハム・コーン・ごまドレッシング バナナ	パント
13日(月)	豚じゃが 納豆とオクラの和え物 きのこの汁	豚肉・じゃが芋・人参・玉葱・しらたき・油・だし・砂糖・醤油・グリーンピース 納豆・人参・オクラ・長葱・醤油・みりん えのき・しめじ・椎茸・干椎茸・玉葱・人参・だし・塩・醤油・小葱	五平餅
14日(火)	さんまの蒲焼き いんげんのごま和え 南瓜の味噌汁	さんま・小麦粉・油・砂糖・醤油・みりん いんげん・人参・もやし・砂糖・薄口醤油・白ごま 南瓜・玉葱・人参・ワカメ・あけ・だし・味噌	フルーツヨーグルト
15日(水)	ダンドリーチキン 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	ばななケーキ
16日(木)	牛肉の柳川風煮 大根のゆかり和え すまし汁	牛肉・玉葱・こぼろ・人参・油・だし・醤油・みりん・砂糖・卵・小葱 大根・胡瓜・人参・かまぼこ・竹輪・ゆかり・白ごま 木綿豆腐・わかめ・玉葱・しめじ・人参・小葱・だし・塩・醤油	牛乳・ポテトドック
17日(金)	鯉の子煮焼き ピーンソテー コンソメスープ	鯉・塩・玉葱・マッシュルーム・チーズ・ケチャップ・パセリ 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	ココアトースト
18日(土)	カレーうどん もやしと竹輪の大葉和え フルーツ寒天	うどん種・豚肉・玉葱・人参・長葱・油・カレールー・醤油 もやし・人参・竹輪・大葉・醤油・みりん・白ごま カゲル布・砂糖・オレンジジュース・寒天	飲むヨーグルト・お菓子ト
20日(月)	ブロッコリーの中巻サラダ わかめスープ	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 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 わかめ・長葱・人参・玉葱・中華あじ・塩・酒・醤油・白ごま	牛乳・大学いも
21日(火)	肉団子の照り焼き煮 胡瓜のごま味噌和え 春雨スープ	肉団子・砂糖・醤油・みりん 胡瓜・人参・味噌・醤油・砂糖・白ごま 鶏挽肉・春雨・玉葱・人参・きくらげ・小葱・中華あじ・塩	カルピス牛乳寒
22日(水)	太巻きずし かきあげ 高野豆腐の炒め煮 豚汁	米・ずし酢・干ひよこ・干椎茸・卵・胡瓜・カニカマ・桜でんぶ・のり 玉葱・こぼろ・小松菜・人参・小麦粉・油・塩 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 豚肉・玉葱・こぼろ・人参・こんにやく・里芋・長葱・あけ・だし・味噌	アイスクリーム
23日(木)	厚揚げカレー麻婆 華風和え チャイニーズコーンスープ	厚揚げ・豚挽肉・干椎茸・長葱・生姜・にんにく・油・中華あじ・醤油・みりん・味噌・カレー粉・片栗粉 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・小葱・中華あじ・塩・ごま油・片栗粉	みたらし団子
24日(金)	手羽元の煮付け ひじき煮 わかめの味噌汁	手羽元・砂糖・酒・醤油・みりん ひじき・大豆・人参・干椎茸・あけ・油・だし・砂糖・醤油・みりん わかめ・玉葱・木綿豆腐・人参・小葱・あけ・だし・味噌	牛乳・じゃが芋ドーナッツ
25日(土)	シューマイ 揚げしゅうまい フルーツ	レーズン・豚挽肉・干椎茸・にんにく・砂糖・醤油・赤味噌・ごま油・中華あじ・片栗粉・もやし・胡瓜・卵 シューマイ・油・キャベツ・塩・トマト バナナ	パント
27日(月)	赤魚のみそマヨ焼き ほうれん草のピーナッツ和え すまし汁	赤魚・薄口醤油・酒・はちみつ・味噌・マヨネーズ・青のり ほうれん草・人参・もやし・ピーナッツ粉 わかめ・えのき・木綿豆腐・人参・小葱・塩・醤油	牛乳・ごまクッキー
28日(火)	納豆の落とし揚げ 野菜の酢の物 かき玉汁	納豆・ハム・ニラ・卵・片栗粉・醤油・油 小松菜・もやし・人参・あけ・酢・砂糖・薄口醤油・白ごま 卵・干椎茸・玉葱・塩・薄口醤油	いなりずし
29日(水)	野菜カレー 青じそサラダ フルーツ	鶏肉・じゃが芋・人参・玉葱・大根・なす・南瓜・ピーマン・生姜・にんにく・油・カレールー・ケチャップ・醤油 キャベツ・もやし・胡瓜・人参・ピーマン・ハム・青じそドレッシング オレンジ	牛乳・ブルーベリージャムサンド
30日(木)	さほの電田揚げ 切干大根煮 豆乳汁	さほ・酒・醤油・生姜・片栗粉・油 切干大根・人参・いんげん・さつま揚げ・だし・砂糖・醤油 キャベツ・人参・小葱・だし・豆乳・味噌	フルーツムース
31日(金)	鶏肉とカシューナッツの炒め物 拌三絲 中華スープ	鶏肉・生姜・酒・カシューナッツ・たけのこ・椎茸・玉葱・ピーマン・オイスターソース・醤油 キャベツ・人参・胡瓜・春雨・卵・砂糖・酢・醤油・ごま油 ソーセージ・ヤングコーン・玉葱・人参・白菜・中華あじ・塩	ふかし芋

おしらせ * 22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。

