

2019年

6月 ☆給食表☆

船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
1日(土)	かきたまうどん オクラのかつお和え オレンジ寒天	うどん・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 オクラ・もやし・人参・わかめ・醤油・かつおぶし オレンジジュース・砂糖・粉寒天	マドレーヌト
3日(月)	牛肉のしぐれ煮 わかめの酢の物 けんちん汁	牛肉・ごぼう・しらたき・人参・生姜・小葱・油・醤油・砂糖・だし・酒 わかめ・人参・胡瓜・竹輪・しらたき・酢・砂糖・薄口醤油・白ごま 木綿豆腐・鶏肉・里芋・人参・大根・長葱・だし・薄口醤油・みりん	フルーツヨーグルト
4日(火)	鮭のコーンマヨ焼き 野菜炒め トマトスープ	鶏肉・キャベツ・玉葱・もやし・人参・ピーマン・油・塩 トマト・ウィンナー・玉葱・人参・コンソメ・塩・パセリ	牛乳・ココアドーナツ
5日(水)	みそ肉じゃが 酢味噌和え きのこ汁	じゃが芋・豚肉・玉葱・人参・しらたき・グリーンピース・油・だし・砂糖・醤油・みりん・味噌 キャベツ・人参・竹輪・胡瓜・白ごま・味噌・酢・みりん えのき・しめじ・舞茸・干椎茸・玉葱・人参・塩・醤油・小葱	カレーツナマヨトースト
6日(木)	鶏のごま照り焼き 白菜の和え物 もずくスープ	鶏肉・砂糖・酒・醤油・みりん・白ごま 白菜・胡瓜・人参・コーン・かつお節・みりん・薄口醤油 もずく・木綿豆腐・えのき・人参・薄口醤油・塩・鶏ガラ・白ごま	フルーツ杏仁豆腐
7日(金)	魚の磯部揚げ じゃがいも炒め煮 味噌汁	鶏・塩・青のり・小麦粉・油 じゃが芋・鶏挽肉・人参・玉葱・枝豆・みりん・醤油・片栗粉 大根・人参・玉葱・あげ・小葱・だし・味噌	牛乳・たいやき
8日(土)	ミートソーススパゲティ フレッシュサラダ フルーツ	スパゲティ・牛挽肉・ベーコン・玉葱・人参・マッシュルーム・にんにく・油・コンソメ・トマトピューレ・砂糖 キャベツ・もやし・胡瓜・人参・ピーマン・ハム・フレッシュドレッシング すいか	飲むヨーグルト・お菓子ト
10日(月)	さばの味噌煮 いんげんのピーナツ和え 果汁	鯖・生姜・だし・砂糖・酒・醤油・味噌 チンゲン菜・いんげん・人参・もやし・ピーナツ粉・醤油・みりん 大豆・大根・人参・玉葱・小葱・味噌・だし	牛乳・南瓜ケーキ
11日(火)	親子煮 梅胡瓜煮 味噌汁	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 納豆・梅干し・胡瓜・人参・醤油・みりん 大根・さつま芋・玉葱・人参・えのき・あげ・小葱・だし・味噌	ココア揚げパン
12日(水)	ハヤシライス ゴマドレサラダ フルーツ	牛肉・玉葱・じゃが芋・人参・しめじ・グリーンピース・ハヤシルー・ケチャップ・砂糖 キャベツ・胡瓜・人参・コーン・ごまドレッシング オレンジ	焼きそば
13日(木)	炊き込みご飯 赤魚の煮魚 野菜のゆかり和え	米・あげ・しめじ・人参・ごぼう・干椎茸・鶏肉・薄口醤油・みりん・酒・塩 赤魚・酒・生姜・だし・砂糖・醤油 胡瓜・大根・人参・もやし・竹輪・ゆかり・薄口醤油	フルーツ白玉
米飯給食	田舎汁	鶏肉・大根・人参・木綿豆腐・里芋・だし・薄口醤油・酒・大根葉	
14日(金)	チンジャオロース 棒棒鶏サラダ 中華スープ	豚肉・酒・醤油・生姜・ピーマン・玉葱・たけのこ・油・オスターソース・醤油・砂糖・酒・片栗粉 もやし・胡瓜・パプリカ・きさみ・人参・コーン・棒棒鶏ドレッシング	さつま芋の天ぷら
15日(土)	冷やし中華 揚げ春巻き フルーツ	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 ラーメン麺・ハム・鰹糸卵・胡瓜・もやし・ぎくらげ・冷やし中華スープ・鶏ガラ 春巻き・油・キャベツ・トマト バナナ	パント
17日(月)	揚げ魚の野菜あんかけ 春雨と挽肉の炒め物 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・醤油・酒・みりん・片栗粉 春雨・鶏挽肉・いんげん・玉葱・長葱・生姜・油・酒・醤油 南瓜・玉葱・人参・わかめ・あげ・だし・味噌	梅じゃこおにぎり
18日(火)	がめ煮 ほうれん草ののり和え 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 ほうれん草・人参・玉葱・鰹糸卵・のり・砂糖・醤油・みりん 白菜・しめじ・えのき・人参・だし・薄口醤油・塩	ショコラプリン
19日(水)	チーズ風味チキンカツ アスパラベーコン炒め チンゲン菜スープ	鶏肉・塩・小麦粉・卵・パン粉・粉チーズ・油・ウスターソース・ケチャップ・砂糖 アスパラ・フロッキー・ベーコン・玉葱・コーン・油・塩 チンゲン菜・人参・干椎茸・ソーセージ・中華あじ・塩	サンドイッチ
20日(木)	マーボー豆腐 イカと胡瓜の中華風和え ニラ玉スープ	木綿豆腐・豚挽肉・干椎茸・長葱・油・生姜・ピーマン・玉葱・人参・赤味噌・醤油・砂糖・片栗粉・ごま油 イカ・胡瓜・小葱・人参・春雨・生姜・醤油・砂糖・みりん・酢・白ごま 卵・長葱・干椎茸・ニラ・人参・玉葱・だし・中華あじ・片栗粉	アーモンドクッキー
21日(金)	シーフードオムレツ もやしのカレー炒め 春雨スープ	卵・人参・玉葱・シーフードミックス・コンソメ・みりん・塩・酒・ケチャップ もやし・玉葱・人参・ピーマン・ベーコン・塩・カレー粉・油 春雨・玉葱・人参・ぎくらげ・干椎茸・ニラ・中華あじ・塩	牛乳・磯風味フライドポテト
22日(土)	小松菜としめじの昆布和え フルーツ	ラーメン麺・ベーコン・卵・ほうれん草・もやし・長葱・醤油ラーメンスープ 小松菜・しめじ・人参・しそ昆布・醤油 オレンジ	飲むヨーグルト・お菓子ト
24日(月)	豚肉のケチャップ煮 マカロニサラダ コンソメスープ	豚肉・人参・じゃが芋・玉葱・ピーマン・油・ウスターソース・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・わかめ・もやし・ツナ・コンソメ・塩・パセリ	ピーチゼリー
25日(火)	和風ハンバーグ 白菜のピーナツ和え わかめスープ	合挽肉・玉葱・卵・パン粉・牛乳・塩・油・大根・小葱・醤油 白菜・人参・もやし・ピーナツ粉・醤油・みりん わかめ・長葱・人参・玉葱・中華あじ・塩・酒・醤油・白ごま	麩ラスク
26日(水)	イワシの天ぷら 五目納豆 味噌汁	いわし・塩・天ぷら粉・油 納豆・小松菜・人参・しらたき・かつおぶし・醤油・砂糖・みりん じゃが芋・玉葱・人参・小葱・あげ・だし・味噌	牛乳・ハムチーズトースト
27日(木)	ピンスカレー ひじきとツナのサラダ りんご寒天	牛肉・じゃが芋・玉葱・人参・大豆・生姜・にんにく・油・カレールー・醤油・ケチャップ ひじき・ツナ・人参・胡瓜・コーン・ごま醤油ドレッシング りんごジュース・砂糖・粉寒天	クリーム和え
28日(金)	チキンのミートソース焼き シルバーサラダ コーンスープ	鶏肉・塩・ミートソース・チーズ・パセリ 胡瓜・人参・ハム・コーン・ぎくらげ・春雨・マヨネーズ・フレッシュドレッシング コーン・人参・玉葱・シチューミックス・牛乳・パセリ	牛乳・ガトーショコラ
29日(土)	ちゃんぽん 三色ピーマン昆布和え フルーツ	ちゃんぽん麺・豚肉・えび・キャベツ・もやし・コーン・かまぼこ・人参・ぎくらげ・絹さや・油・ちゃんぽんスープ ピーマン・コーン・えのき・しそ昆布 バナナ	ドーナツト

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。

