

2019年

# 7月 ☆給食表☆

# 船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
1日(月)	魚の明太マヨ焼き 野菜ソテー 白菜のスープ 炒り豆腐	ホキ・塩・明太子・マヨネーズ・パセリ もやし・キャベツ・玉葱・人参・コーン・コンソメ・塩 白菜・ベーコン・人参・玉葱・パプリカ・鶏ガラ 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	きなこだんご
2日(火)	いんげんのごま和え 味噌汁	いんげん・人参・もやし・砂糖・薄口醤油・白ごま 大根・さつま芋・玉葱・人参・えのき・あげ・小葱・だし・味噌	牛乳・人参ドーナツ
3日(水)	鶏のから揚げ はりはりなます きのこ汁	鶏肉・生姜・酒・醤油・片栗粉・油 切干大根・人参・胡瓜・ひじき・かまぼこ・あげ・酢・砂糖・塩・薄口醤油・白ごま えのき・しめじ・舞茸・干椎茸・玉葱・人参・塩・醤油・小葱	たこやき
4日(木)	もやしと胡瓜のナムル チャイニーズコーンスープ	豚肉・えび・玉葱・白菜・干椎茸・うすしお・たけのこ・人参・薄口醤油・塩・鶏ガラ・油 もやし・胡瓜・ニラ・人参・白ごま・薄口醤油・ごま油・塩 コーン・玉葱・人参・卵・中華あじ・片栗粉・塩・ごま油・小葱	牛乳・スイートポテト
5日(金)	ちらしすし 煮魚 ゴーヤチャンプル そつめん汁 焼きうどん	米・人参・錦糸卵・いんげん・のり・えび・ちらしすしの素 サバ・生姜・だし・砂糖・酒・醤油 ゴーヤ・卵・玉葱・ピーマン・油・オイスターソース・酒・醤油・ごま油 そつめん・オクラ・かまぼこ・干椎茸・砂糖・醤油・だし・塩・薄口醤油 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	七夕ゼリー
6日(土)	プロッコリーのおかか和え フルーツ	プロッコリー・もやし・人参・コーン・ツナ・白ごま・薄口醤油・みりん オレンジ	パン♪
8日(月)	豚肉とキャベツの味噌炒め 納豆和え すまし汁	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・酒・醤油・味噌 納豆・人参・オクラ・長葱・醤油・みりん わかめ・えのき・木綿豆腐・人参・だし・小葱・塩・醤油	コーンマヨパン
9日(火)	照りマヨチキン 野菜の梅肉和え 春雨スープ	鶏肉・砂糖・酒・醤油・みりん・マヨネーズ キャベツ・胡瓜・かまぼこ・人参・しらす・ねり梅・薄口醤油 春雨・玉葱・人参・もやし・ウインナー・コーン・塩・醤油	牛乳・ココアクッキー
10日(水)	すり身揚げ ツナ和え わかめの味噌汁	すり身・人参・枝豆・ひじき・コーン・塩・酒・片栗粉・生姜・醤油・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 わかめ・玉葱・人参・木綿豆腐・小葱・あげ・だし・味噌	フルーツヨーグルト
11日(木)	チキンカレー ほうれん草サラダ 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・醤油 ほうれん草・人参・コーン・ハム・マヨネーズ・塩 バナナ	プリン
12日(金)	魚の西京焼き ちくわの酢の物の つべい汁	サワラ・白味噌・砂糖・酒 ちくわ・人参・胡瓜・しらす・酢・砂糖・薄口醤油・白ごま 鶏肉・大根・人参・里芋・こんにやく・干椎茸・あげ・いんげん・だし・塩・醤油・片栗粉	お好み焼き
13日(土)	スパゲティナポリタン イタリアンサラダ フルーツ寒天	スパゲティ・ベーコン・玉葱・人参・ピーマン・コーン・トマトピューレ・砂糖・油・塩 キャベツ・赤ピーマン・胡瓜・コーン・イタリアンドレッシング カクテル缶・オレンジジュース・寒天・砂糖	飲むヨーグルト・お菓子♪
16日(火)	魚のピザ焼き アスパラとプロッコリーソー ポトフ風スープ	サケ・塩・チーズ・ケチャップ・パセリ アスパラ・プロッコリー・ハム・玉葱・コーン・パプリカ・油・塩 大根・玉葱・人参・ウインナー・キャベツ・鶏ガラ・塩・小葱	ぶどうゼリー
17日(水)	焼肉風 野菜の酢の物 はんぺん汁	牛肉・玉葱・人参・赤ピーマン・焼肉のタレ・白ごま 小松菜・もやし・人参・あげ・酢・砂糖・薄口醤油・白ごま はんぺん・水菜・人参・だし・塩・醤油・酒	お羊のブラウニー
18日(木)	魚フライ オーロラサラダ ビーフ汁	ホキ・塩・小麦粉・卵・パン粉・油・タルタルソース キャベツ・人参・胡瓜・ハム・コーン・マヨネーズ・ケチャップ ビーフ・豚肉・キャベツ・人参・干椎茸・小葱・だし・醤油・中華あじ	牛乳・フルーツサンド
19日(金)	豚肉のさっぱりポロソテー 高野豆腐の甘辛煮 かき玉汁	豚肉・生姜・大根・醤油・みりん・ポン酢・油 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 卵・干椎茸・玉葱・人参・だし・塩・薄口醤油	いとこ蒸しパン
20日(土)	冷やし中華 蒸ししゅうまい フルーツ	ラーメン麺・ハム・錦糸卵・胡瓜・もやし・きくらげ・冷やし中華スープ・鶏ガラ しゅうまい・キャベツ・トマト バナナ	パン♪
22日(月)	鶏肉のマーマレード焼き マカロニソテー コンソメスープ	鶏肉・玉葱・生姜・にんにく・酒・醤油・マーマレード マカロニ・ハム・コーン・玉葱・人参・油・塩・ケチャップ ほうれん草・えのき・人参・コーン・コンソメ・塩	小倉白玉
23日(火)	豚肉と厚揚げの甘辛炒め もやしと小松菜のごま和え わかめスープ	豚肉・厚揚げ・もやし・玉葱・人参・片栗粉・醤油・砂糖・ごま油 もやし・小松菜・人参・醤油・白ごま・かつおぶし わかめ・玉葱・人参・えのき・小葱・だし・薄口醤油・塩	鮭おにぎり
24日(水)	肉団子のケチャップ煮 さつま芋とチーズのサラダ ミルクスープ	肉団子・ケチャップ・砂糖・醤油 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・玉葱・人参・ベーコン・コーン・コンソメ・牛乳・塩・シチューミックス・パセリ	ブルーベリーマフィン
25日(木)	魚の南蛮漬け 金平ごぼう 南瓜の味噌汁	アジ・小麦粉・油・玉葱・人参・ピーマン・砂糖・酢・酒・醤油 ごぼう・糸こんにやく・人参・あげ・砂糖・醤油・白ごま・油 南瓜・玉葱・人参・わかめ・あげ・だし・味噌	アイスクリーム
26日(金)	豚じゃが 五目納豆 すまし汁	豚肉・じゃが芋・玉葱・しらたき・人参・油・だし・砂糖・醤油・グリーンピース 納豆・小松菜・人参・しらす・かつおぶし・醤油・砂糖 花麩・えのき・しめじ・玉葱・人参・だし・塩・醤油	牛乳・フレンチトースト
27日(土)	塩ラーメン 大根と人参の炒り煮 オレンジ寒天	ラーメン麺・ベーコン・卵・チンゲン菜・もやし・長葱・塩・ラーメンスープ・鶏ガラ 大根・人参・さつま揚げ・油・砂糖・みりん・醤油・白ごま 砂糖・寒天・オレンジジュース	パン♪
29日(月)	スペイン風オムレツ スパゲティサラダ ワンタンスープ	卵・塩・じゃが芋・玉葱・トマト・ピーマン・ベーコン・油・ケチャップ スパゲティ・胡瓜・人参・玉葱・ハム・コーン・マヨネーズ・塩 ワンタン・もやし・チンゲン菜・人参・中華あじ・酒・塩	牛乳・フライドポテト
30日(火)	ビーフカレー 野菜のマリネ フルーツ	牛肉・じゃが芋・玉葱・人参・グリーンピース・油・塩・カレールー・ケチャップ・醤油 ハム・キャベツ・玉葱・人参・ピーマン・マリネドレッシング オレンジ	りんごのケーキ
31日(水)	魚のタルタル焼き 春雨サラダ トマトの華風スープ	サケ・塩・タルタルソース・パセリ 春雨・胡瓜・人参・きくらげ・ハム・コーン・中華ドレッシング トマト・ほうれん草・長葱・卵・中華あじ・塩	たまごパン

おしらせ \*5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。

