

2019年

8月

☆給食表☆

船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
1日(木)	豚肉の生姜焼き いんげんのピーナッツ和え なすの味噌汁	豚肉・生姜・玉葱・醤油・酒・油 いんげん・チンゲン菜・人参・もやし・ピーナッツ粉・醤油 なす・玉葱・人参・えのき・あげ・小葱・だし・味噌	みたらしだんご
2日(金)	さばのごま照り焼き 胡瓜の酢の物 けんちん汁	さば・醤油・みりん・酒・白ごま 胡瓜・人参・わかめ・砂糖・薄口醤油・塩・酢 木綿豆腐・鶏肉・里芋・人参・大根・こぼろ・長葱・だし・薄口醤油・みりん	青りんごゼリー
3日(土)	ほうれん草とカマボコの和え物 りんご寒天	ほうれん草・かまぼこ・もやし・鶏糸卵・醤油・砂糖・ごま油・白ごま リンゴジュース・砂糖・粉寒天	飲むヨーグルト・お菓子♪
5日(月)	鶏のピザ焼き シルバーサラダ クラムチャウダー	鶏肉・塩・チーズ・ケチャップ 胡瓜・人参・ハム・コーン・きくらげ・春雨・マヨネーズ・フレンチドレッシング アサリ・ベーコン・じゃが芋・玉葱・人参・グリーンピース・コンソメ・塩・生クリーム・牛乳	ピーナッツバタークッキー
6日(火)	高野豆腐のふわふわ煮 オクラの梅肉和え すまし汁	高野豆腐・鶏挽肉・椎茸・人参・卵・絹さや・油・だし・酒・砂糖・味噌 オクラ・もやし・人参・わり梅・醤油・みりん・白ごま 白菜・しめじ・えのき・人参・わかめ・だし・薄口醤油・塩	牛乳・大学いも
7日(水)	野菜カレー コーンとチーズのサラダ フルーツ	鶏肉・じゃが芋・人参・玉葱・大根・なす・南瓜・ピーマン・生薬・こんにやく・油・カレールー キャベツ・胡瓜・人参・コーン・チーズ・青しそドレッシング オレンジ	ジャムサンド
8日(木)	チャーハン 肉団子の甘酢炒め 華風和え 中華スープ	米・えび・卵・玉葱・人参・長葱・油・中華あじ・塩・グリーンピース 肉団子・玉葱・たけのこ・ピーマン・人参・油・中華あじ・砂糖・醤油・酢・片栗粉 春雨・もやし・胡瓜・ハム・鶏糸卵・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	シューアイス♪
9日(金)	納豆とオクラの和え物 ちゃんぽん味噌汁 和風スパゲティ 白菜の和え物 フルーツ	納豆・オクラ・人参・長葱・醤油・みりん 豚肉・かまぼこ・キャベツ・人参・玉葱・絹さや・きくらげ・だし・味噌・小葱 スパゲティ・鶏肉・椎茸・しめじ・玉葱・人参・こんにやく・油・薄口醤油・大葉・のり 白菜・胡瓜・人参・コーン・かつおぶし・みりん・薄口醤油	牛乳・南瓜ドーナッツ
10日(土)	肉豆腐 酢味噌和え きのこ汁	牛肉・焼き豆腐・しらたき・椎茸・長葱・だし・砂糖・醤油・酒・みりん・小葱 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・椎茸・干椎茸・玉葱・人参・だし・塩・醤油・小葱	パン♪
13日(火)	マーボーなす ブロッコリーの中巻サラダ わかめスープ	ナス・豚挽肉・干椎茸・長葱・油・生薬・ピーマン・玉葱・人参・赤味噌・醤油・砂糖・片栗粉・ごま油 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・玉葱・人参・えのき・小葱・薄口醤油・塩	ココア蒸しパン
14日(水)	大根のゆかり和え キャベツの味噌汁	鶏肉・じゃが芋・高野豆腐・こぼろ・れんこん・人参・たけのこ・こんにやく・いんげん・里芋・油・砂糖・醤油・みりん・酒 大根・胡瓜・人参・ゆかり・白ごま キャベツ・玉葱・人参・小葱・あげ・だし・味噌	フルーツヨーグルト
15日(木)	赤魚のみそマヨ焼き ほうれん草のおかか和え すまし汁	赤魚・薄口醤油・酒・味噌・マヨネーズ・酒・ハチミツ・青のり ほうれん草・もやし・人参・しめじ・えのき・かつおぶし・醤油 小松菜・大根・人参・干椎茸・えのき・あげ・だし・薄口醤油・塩	みかんゼリー
16日(金)	冷やし中華 ミックスナムル フルーツ	ラーメン麺・ハム・鶏糸卵・胡瓜・もやし・きくらげ・冷やし中華スープ・鶏ガラ ほうれん草・大根・人参・もやし・長葱・ハム・白ごま・ごま油・薄口醤油・みりん ハチマチ	牛乳・ポテトドック
17日(土)	親子煮 わかめの酢の物 春雨スープ	鶏肉・卵・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 わかめ・竹輪・人参・胡瓜・しらたき・酢・砂糖・薄口醤油・白ごま 春雨・玉葱・人参・きくらげ・干椎茸・ニラ・中華あじ・塩	ホットケーキ
19日(月)	魚の燗部揚げ 切干大根煮 さつまいもの味噌汁	たら・塩・青のり・小麦粉・油 切干大根・人参・いんげん・さつまいも揚げ・だし・砂糖・醤油 さつまいも・えのき・人参・玉葱・あげ・小葱・だし・味噌	牛乳・ジャムサンドクラッカー
20日(火)	厚揚げと里芋のそぼろ煮 野菜のごま和え かき玉汁	厚揚げ・里芋・人参・鶏挽肉・油・だし・砂糖・酒・醤油・グリーンピース 白菜・胡瓜・もやし・かまぼこ・白ごま・砂糖・醤油 卵・干椎茸・玉葱・人参・だし・薄口醤油・塩	牛乳・ジャムサンドクラッカー
21日(水)	チキンカレー かみかみサラダ フルーツ寒天 メンチカツ	鶏肉・じゃが芋・人参・玉葱・生姜・油・カレールー・ケチャップ 大豆・きくらげ・キャベツ・人参・ハム・コーン・ごまドレッシング カクテル缶・粉寒天・砂糖・オレンジジュース	おかかおにぎり
22日(木)	マゼンサンサラダ チンゲン菜スープ ジャージャー麺 揚げ餃子 フルーツ	合挽肉・キャベツ・玉葱・卵・パン粉・塩・小麦粉・油・ケチャップ・ウスターソース じゃが芋・胡瓜・人参・リンゴ・マヨネーズ・塩 チンゲン菜・人参・干椎茸・ベーコン・中華あじ・塩 ラーメン麺・豚挽肉・干椎茸・こんにやく・油・砂糖・醤油・赤味噌・ごま油・中華あじ・片栗粉・もやし・胡瓜・卵 餃子・油・キャベツ・ミニトマト オレンジ	牛乳・ピザトースト
24日(土)	チキンのチーマヨ焼き 野菜炒め ミネストローネ ポークビーンズ マカロニサラダ コンソメスープ	鶏肉・醤油・みりん・チーズ・マヨネーズ 豚肉・キャベツ・玉葱・もやし・人参・ピーマン・油・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・トマトピューレ 大豆・鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・なす・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 玉葱・人参・わかめ・もやし・ツナ・コンソメ・塩・パセリ	飲むヨーグルト・お菓子♪
26日(月)	さばのソース煮 いんげんのごま和え 田舎汁	さば・中濃ソース・醤油・砂糖 いんげん・人参・もやし・砂糖・薄口醤油・白ごま 鶏肉・大根・人参・木綿豆腐・里芋・だし・薄口醤油・酒・大根葉	フルーツムース
27日(火)	酢豚 拌三絲 中華スープ	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 キャベツ・人参・春雨・胡瓜・鶏糸卵・砂糖・酢・醤油・ごま油 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	パンプティング
28日(水)	ししゃも天ぷら 梅胡瓜納豆 南瓜の味噌汁	ししゃも・塩・てんぷら粉・油 納豆・わり梅・胡瓜・人参・醤油 南瓜・玉葱・人参・わかめ・あげ・だし・味噌	焼きそば
29日(木)	カレーうどん 五色なます フルーツ	うどん麺・豚肉・玉葱・人参・長葱・油・だし・カレールー 大根・人参・胡瓜・ひじき・大豆・醤油・砂糖・酢・塩・かつおぶし ハチマチ	カルピス牛乳寒
30日(金)			牛乳・ふかし芋
31日(土)			パン♪

お知らせ*8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。

