

2019年

9月 ☆給食表☆

船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
2日(月)	ダンドリーチキン ブロッコリーサラダ トマトスープ	鶏肉・塩・ヨーグルト・醤油・ケチャップ・カレー粉・生姜 ブロッコリー・人参・コーン・ピーマン・マヨネーズ・塩 トマト・ウインナー・玉葱・人参・コンソメ・塩・ハセリ	フルーツ白玉
3日(火)	魚のポテサラ焼き もやしのカレー炒め 春雨スープ	鶏肉・塩・ポテトサラダ・ハセリ 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・もやし・ウインナー・コーン・塩・醤油	牛乳・サンドイッチ
4日(水)	ポークカレー フレッシュサラダ オレンジ寒天	鶏肉・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 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 オレンジジュース・寒天・砂糖	アーモンドケーキ
5日(木)	さんまの蒲焼き 白菜の和え物 すまし汁	サンマ・小麦粉・油・砂糖・醤油・みりん 白菜・胡瓜・人参・コーン・かつおぶし・みりん・薄口醤油 わかめ・えのき・木綿豆腐・人参・小葱・塩・醤油	イチゴゼリー
6日(金)	チンヤオソース もやしとささみの中華サラダ チャイニーズコーンスープ	豚肉・酒・醤油・生姜・ピーマン・玉葱・たけのこ・油・オイスターソース・醤油・砂糖・酒・片栗粉 もやし・ささみ・ハム・胡瓜・小松菜・醤油・砂糖・酢・ごま油 玉葱・人参・コーン・卵・中華あじ・片栗粉・塩・ごま油・小葱	牛乳・磯風味フライドポテト
7日(土)	ちゃんぽん 揚げ春巻き フルーツ	ちゃんぽん麺・豚肉・キャベツ・もやし・コーン・かまぼこ・人参・きくらげ・油・ちゃんぽんスープ 春巻き・油・キャベツ・ミニトマト オレンジ	パン♪
9日(月)	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・人参・白菜・干椎茸・うずら卵・たけのこ・薄口醤油・塩・鶏ガラ・油 イカ・胡瓜・小葱・人参・春雨・生姜・醤油・砂糖・みりん・酢・白ごま ソーセージ・ヤングコーン・玉葱・人参・チンゲン菜・中華あじ・塩	いなりずし
10日(火)	赤魚の煮魚 五目納豆 キャベツの味噌汁	赤魚・酒・生姜・砂糖・醤油 納豆・小松菜・人参・しらし・かつおぶし・醤油・砂糖 キャベツ・玉葱・人参・あげ・小葱・だし・味噌	さつま芋ドーナツ
11日(水)	マーボー豆腐 ミックスナムル 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・味噌・醤油・砂糖・片栗粉・ごま油 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 卵・長葱・干椎茸・ニラ・人参・玉葱・中華あじ・片栗粉	牛乳・ハムチーズトースト
12日(木)	焼肉ピラフ 五目炒め すり身のスープ フルーツ	米・牛肉・油・焼肉のタレ・玉葱・ベーコン・人参・コンソメ・塩・のり・小葱 豚肉・キャベツ・うずら卵・人参・たけのこ・干椎茸・イカ・鶏ガラ・砂糖・薄口醤油・酒 すり身・白菜・人参・春雨・小葱・薄口醤油・塩 梨	月見ゼリー
13日(金)	みそ肉じゃが 胡瓜としらすの酢の物 きのこ汁	じゃが芋・豚肉・玉葱・しらたき・油・砂糖・醤油・みりん・味噌・クリーンピース 胡瓜・大根・人参・わかめ・しらし・砂糖・塩・酢 えのき・しめじ・舞茸・干椎茸・人参・だし・塩・醤油・小葱	どらやき
14日(土)	かきたまうどん ひじき煮 りんご寒天	うどん麺・鶏肉・人参・しめじ・かまぼこ・白菜・小麦・卵・干椎茸・薄口醤油・塩・みりん ひじき・大豆・人参・干椎茸・あげ・油・だし・砂糖・醤油・みりん リンゴジュース・砂糖・寒天	飲むヨーグルト・お菓子♪
17日(火)	肉団子の照り焼き煮 いんげんのピーナッツ和え もずくスープ	肉団子・砂糖・醤油・みりん いんげん・チンゲン菜・人参・ピーナッツ和えの素・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	牛乳・イチゴジャムクッキー
18日(水)	さばの味噌煮 オクラの梅肉和え のっぺい汁	サバ・生姜・だし・砂糖・酒・醤油・味噌 オクラ・もやし・人参・わり梅・醤油・みりん・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・塩・醤油・片栗粉	おはぎづくり
19日(木)	ハンバーグ・デミソース スパゲティサラダ コンソメスープ	合挽肉・玉葱・卵・パン粉・塩・牛乳・えのき・しめじ・マッシュルーム・玉葱・デミソース スパゲティ・胡瓜・人参・玉葱・ハム・コーン・マヨネーズ・塩 キャベツ・玉葱・人参・ベーコン・コンソメ・塩・ハセリ	フルーツヨーグルト
20日(金)	チキンソテー 南瓜サラダ ミルクスープ	鶏肉・塩・油・ホールトマト 南瓜・胡瓜・人参・コーン・ハム・マヨネーズ・塩 じゃが芋・人参・玉葱・ベーコン・コーン・牛乳・コンソメ・塩・ハセリ	牛乳・カレーツナマヨトースト
21日(土)	冷やし中華 棒棒鶏サラダ フルーツ	ラーメン類・ハム・鰹糸卵・胡瓜・もやし・きくらげ・冷やし中華スープ・鶏ガラ もやし・胡瓜・ピーマン・ささみ・人参・コーン・棒棒鶏ドレッシング バナナ	ドーナツ♪
24日(火)	厚揚げとキャベツの味噌炒め ちくわの酢の物 わかめスープ	厚揚げ・豚肉・人参・玉葱・キャベツ・干椎茸・油・味噌・砂糖・酒 ちくわ・人参・胡瓜・しらし・酢・砂糖・薄口醤油・白ごま わかめ・えのき・玉葱・人参・小葱・塩・薄口醤油	フルーツ杏仁豆腐
25日(水)	納豆の落とし揚げ ほうれん草のおかか和え かき玉汁	納豆・ハム・ニラ・卵・片栗粉・醤油・油 ほうれん草・もやし・人参・しめじ・えのき・かつおぶし・醤油 卵・干椎茸・玉葱・人参・塩・薄口醤油	わかめおにぎり
26日(木)	ビーンスカレー ゴマドレサラダ フルーツ	牛肉・じゃが芋・人参・玉葱・大豆・生姜・にんにく・油・カレールー・ケチャップ・醤油 キャベツ・胡瓜・人参・コーン・ごまドレッシング オレンジ	牛乳・南瓜蒸しパン
27日(金)	揚げ魚の野菜あんかけ 春雨と挽肉の炒め物 わかめの味噌汁	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・長葱・生姜・油・酒・醤油 玉葱・木綿豆腐・人参・わかめ・小葱・あげ・だし・味噌	ショコラプリン
28日(土)	ミートソーススパゲティ イタリアンサラダ フルーツ寒天	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・ピーマン・胡瓜・コーン・イタリアンドレッシング オレンジジュース・フルーツカクテル缶・寒天・砂糖	パン♪
30日(月)	チキンカツ 野菜ソテー コーンスープ	鶏肉・塩・小麦粉・卵・パン粉・ウスターソース・ケチャップ もやし・キャベツ・玉葱・人参・コーン・コンソメ・塩 玉葱・人参・コーン・チューニックス・塩・ハセリ	麩ラスク

おしらせ * 12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。

