

2019年

10月

☆給食表☆

船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
1日(火)	煮魚 ぶた和え きのこの汁	サバ・生姜・砂糖・酒・醤油 豚肉・なす・人参・玉葱・生姜・油・味噌・砂糖 えのき・しめじ・舞茸・干椎茸・玉葱・人参・だし・塩・醤油・小葱	きなこ団子
2日(水)	だし巻たまご わかめの酢の物 豚汁	卵・だし・みりん・薄口醤油・砂糖・ひじき・人参・干椎茸・醤油・油 ちくわ・人参・胡瓜・わかめ・しらす・酢・砂糖・薄口醤油・白ごま 豚肉・玉葱・人参・こぼろ・こんにやく・里芋・長葱・あげ・だし・味噌	牛乳・シュガートースト
3日(木)	すき焼き風 酢味噌和え すまし汁 炒り豆腐	牛肉・焼き豆腐・白菜・玉葱・人参・長葱・しらす・だし・砂糖・酒・醤油 キャベツ・人参・ちくわ・胡瓜・白ごま・味噌・酢・みりん 花枝・えのき・しめじ・玉葱・人参・塩・醤油 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	ピーチゼリー
4日(金)	小松菜と豚肉のソテー さつま芋の味噌汁 醤油ラーメン	豚肉・人参・小松菜・コーン・コンソメ・薄口醤油・塩 さつま芋・えのき・人参・玉葱・あげ・小葱・だし・味噌 ラーメン・ベーコン・卵・ほうれん草・もやし・長葱・ラーメンスープ	セサミドーナツ
5日(土)	三色ピーマン昆布和え フルーツ	ピーマン・コーン・えのき・昆布佃煮 ハナナ	パン♪
7日(月)	豚肉の生姜焼き いんげんのごま和え チンゲン菜スープ	豚肉・生姜・玉葱・醤油・酒・油 いんげん・人参・もやし・砂糖・薄口醤油・白ごま チンゲン菜・人参・干椎茸・ベーコン・中華あじ・塩	ばななケーキ
8日(火)	ハヤシライス 大根サラダ 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 大根・胡瓜・ツナ・コーン・マヨネーズ・塩 オレンジ	牛乳・たいやき
9日(水)	鮭のちやんちゃん焼き 納豆和え わかめスープ 鶏のから揚げ ツナ和え トマトの華風スープ	鮭・キャベツ・人参・もやし・油・バター・味噌・醤油・みりん 納豆・人参・オクラ・長葱・醤油・みりん わかめ・玉葱・人参・えのき・小葱・薄口醤油・塩 鶏肉・生姜・酒・醤油・片栗粉・油 キャベツ・ピーマン・胡瓜・しめじ・コーン・ツナ・薄口醤油・白ごま・みりん トマト・ほうれん草・長葱・卵・中華あじ・塩	たまごサンド
11日(金)	青じそ風味豆腐ハンバーグ 金平ごぼう 南瓜の味噌汁	鶏挽肉・木綿豆腐・玉葱・長葱・卵・醤油・油・塩・大葉・砂糖・酒・みりん・片栗粉 ごぼう・人参・茶・こんにやく・小葱・砂糖・醤油・油・白ごま 南瓜・玉葱・人参・わかめ・あげ・だし・味噌	ふかし芋
12日(土)	焼きうどん えびとチンゲン菜炒め オレングラス	うどん・豚肉・キャベツ・人参・たけのこ・長葱・ニラ・干椎茸・塩・醤油 エビ・塩・酒・チンゲン菜・人参・油・醤油・オイスターソース・ごま油 砂糖・オレンジジュース・寒天	パン♪
15日(火)	魚の明太子焼き ほうれん草のバターソテー ポトフ風スープ	ホキ・塩・明太子・マヨネーズ・パセリ ほうれん草・ヤングコーン・人参・コンソメ・塩・バター 大根・玉葱・人参・ウインナー・キャベツ・鶏ガラ・塩・小葱	きなこマフィン
16日(水)	鶏肉の香味焼き 野菜のゆかり和え なすの味噌汁	鶏肉・にんにく・味噌・みりん・ごま油 胡瓜・大根・人参・もやし・ちくわ・ゆかり・薄口醤油 なす・玉葱・人参・えのき・あげ・小葱・だし・味噌	牛乳・フライドポテト
17日(木)	カレー風味炊き込みご飯 クリームコロッケ 野菜炒め コンソメスープ	米・えび・玉葱・人参・ウインナー・コンソメ・カレー粉・塩・白ごま・パセリ クリームコロッケ・油 豚肉・キャベツ・玉葱・人参・もやし・ピーマン・塩・油 ほうれん草・えのき・人参・コーン・コンソメ・塩	小倉白玉
18日(金)	豚じゃが オクラのかつお和え けんちん汁	豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・しらす・油・だし・醤油・砂糖・グリーンピース オクラ・もやし・人参・わかめ・醤油・かつおぶし 木綿豆腐・鶏肉・里芋・人参・大根・ごぼう・長葱・薄口醤油・みりん	牛乳・ウインナーロール
19日(土)	ベーコンとキャベツのトマトスープ 大豆のコロコロサラダ フルーツ	スガティ・キャベツ・ベーコン・玉葱・長葱・にんにく・油・ホールトマト・砂糖・塩・コンソメ 大豆・人参・さつま芋・胡瓜・コーン・マヨネーズ・塩 ハナナ	飲むヨーグルト・お菓子♪
21日(月)	チキン南蛮 ブロッコリーの中華サラダ 中華スープ	鶏肉・生姜・塩・小麦粉・油・砂糖・酢・薄口醤油・片栗粉・タルタルソース 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 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	フルーツヨーグルト
23日(水)	ビーフカレー オーロラサラダ りんご寒天	牛肉・じゃが芋・人参・玉葱・グリーンピース・油・カレールー・醤油・ケチャップ キャベツ・人参・胡瓜・ハム・コーン・マヨネーズ・ケチャップ 砂糖・リンゴジュース・寒天	牛乳・肉まん
24日(木)	おでん 白菜の和え物 わかめの味噌汁	ウズラ卵・ちくわ・こんにやく・大根・人参・里芋・鶏肉・厚揚げ・塩・だし・醤油・みりん・酒・おでん薬 白菜・胡瓜・人参・コーン・かつおぶし・みりん・薄口醤油 わかめ・玉葱・人参・木綿豆腐・小葱・あげ・だし・味噌	ゆかりおにぎり
25日(金)	魚フライ ピーマンのじゃこ炒め 春雨スープ	ホキ・塩・小麦粉・卵・パン粉・油・タルタルソース ピーマン・しらす・人参・玉葱・酒・みりん・醤油・塩 鶏挽肉・春雨・玉葱・人参・きくらげ・小葱・中華あじ・塩	お芋のブラウニー
26日(土)	きつねうどん 高野豆腐の炒め煮 フルーツ	うどん・麵・あげ・だし・砂糖・みりん・醤油・わかめ・ほうれん草・長葱 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 オレンジ	パン♪
28日(月)	さばの竜田揚げ ほうれん草のピーナツ和え 豆乳汁	サバ・酒・醤油・生姜・片栗粉・油 ほうれん草・人参・もやし・ピーナツ粉 キャベツ・人参・小葱・だし・豆乳・味噌	焼きそば
29日(火)	手羽元の煮付け 梅胡瓜納豆 ちゃんぽん味噌汁	手羽元・砂糖・酒・醤油・みりん 納豆・梅ペースト・胡瓜・人参・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	牛乳・ココアアーモンドクッキー
30日(水)	豚肉とキャベツの味噌炒め 華風和え ワンタンスープ	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・味噌 春雨・もやし・胡瓜・ハム・錦糸卵・砂糖・酢・醤油・ごま油 ワンタン・もやし・チンゲン菜・人参・中華あじ・塩・酒	イチゴパバロア
31日(木)	南瓜グラタン ビーフンソテー カレースープ	南瓜・マカロニ・鶏肉・玉葱・人参・マッシュルーム・シチューミックス・粉チーズ ビーフン・キャベツ・人参・豚肉・ピーマン・油・塩 キャベツ・人参・玉葱・ウインナー・ごぼう・トマト・塩・カレー粉・コンソメ・中濃ソース	たこやき

おしらせ*17日は米飯給食です。き・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。

