

2019年

11月

☆給食表☆

船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
2日(土)	スパゲティ・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・ケチャップ・砂糖・塩・コンソメ キャベツ・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・粉寒天・砂糖・オレンジジュース	飲むヨーグルト・お菓子ト
5日(火)	魚の西京焼き いんげんのピーナッツ和え かきたま汁	インゲン・チンゲン菜・人参・もやし・ピーナッツ和えの素 卵・干椎茸・玉葱・人参・塩・薄口醤油 さわか・白みそ・砂糖・酒	牛乳・じゃが芋ドーナツ
6日(水)	野菜カレー 白菜とツナサラダ フルーツ	鶏肉・じゃが芋・人参・玉葱・大根・なす・南瓜・ピーマン・生姜・にんにく・油・カレールー 白菜・人参・ツナ・パプリカ・マヨネーズ・塩 オレンジ	やきいも
7日(木)	肉団子のケチャップ煮 ゴマドレサラダ 春雨スープ	肉団子・ケチャップ・砂糖・醤油 キャベツ・胡瓜・人参・コーン・胡麻ドレッシング 春雨・玉葱・人参・きくらげ・干椎茸・にら・中華味・塩	ホットケーキ
8日(金)	牛肉の柳川風煮 オクラの梅肉和え すまし汁	牛肉・玉葱・こほう・人参・油・だし・醤油・みりん・砂糖・卵・小葱 オクラ・もやし・人参・ねぎ・薄口醤油・みりん・白こま 花枝・えのき・しめじ・玉葱・人参・塩・醤油	カルピス牛乳寒
9日(土)	塩ラーメン 切干大根煮 フルーツ	ラーメン・ベーコン・卵・チンゲン菜・もやし・長葱・ラーメンスープ・鶏ガラ 切干大根・人参・いんげん・さつま揚げ・だし・砂糖・醤油 バナナ	パン♪
11日(月)	鶏肉の磯部揚げ 五目納豆 キャベツの味噌汁	鶏肉・塩・青のり・小麦粉・油 納豆・小松菜・人参・ツナ・かつお節・醤油・砂糖 キャベツ・玉葱・人参・あげ・小葱・だし・味噌	ジャムサンドクラッカー
12日(火)	赤魚の味噌マヨ焼き ポテトのカレーソテー わかめスープ	赤魚・薄口醤油・酒・味噌・マヨネーズ・はちみつ・青のり じゃが芋・ピーマン・ハム・油・塩・カレー粉 わかめ・玉葱・人参・えのき・小葱・薄口醤油・塩	人参ケーキ
13日(水)	高野豆腐のふわふわ煮 きのこの和え物 田舎汁	高野豆腐・鶏挽肉・椎茸・人参・卵・絹さや・油・だし・酒・砂糖・味噌 ほうれん草・えのき・しめじ・舞茸・砂糖・薄口醤油・みりん・酒 鶏肉・大根・人参・木綿豆腐・里芋・大根葉・だし・薄口醤油・酒	プリン
14日(木)	さほのこま照り焼き 大根と人参の炒り煮 わかめ味噌汁 さつま芋クラタン	大根・人参・さつま揚げ・油・砂糖・みりん・醤油・白こま わかめ・玉葱・人参・木綿豆腐・小葱・あげ・だし・味噌 マカロニ・鶏肉・玉葱・人参・さつま芋・マッシュルーム・コーン・しめじ・油・シチューミックス・粉チーズ	梅じゃこおにぎり
15日(金)	チンゲン菜のオイスター炒め コンソメスープ	チンゲン菜・人参・豚肉・ゴマ油・中華味・オイスターソース キャベツ・玉葱・人参・ベーコン・コーン・塩・ハセリ	牛乳・ジャムサンド
16日(土)	肉うどん れんこんのきんぴら フルーツ	うどん・牛肉・玉葱・人参・長葱・油・砂糖・みりん・醤油・だし・薄口醤油 れんこん・人参・ちくわ・油・だし・砂糖・醤油・白こま バナナ	マドレーヌ
18日(月)	豚豚 榨三絲 ニラスープ	豚肉・生姜・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・胡瓜・春雨・卵・砂糖・酢・醤油・ゴマ油 卵・長葱・干椎茸・ニラ・玉葱・人参・中華味・片栗粉	牛乳・ゴマクッキー
19日(火)	豚丼 厚揚げとキャベツの味噌炒め すまし汁	米・豚肉・玉葱・しらたき・油・砂糖・醤油・みりん・小葱 厚揚げ・鶏挽肉・玉葱・人参・キャベツ・干椎茸・油・味噌・砂糖・酒 白菜・えのき・しめじ・人参・わかめ・薄口醤油・塩	みたらし団子
米飯給食	みかん缶入り牛乳寒	みかん缶・牛乳・粉寒天・砂糖	
20日(水)	チキンときのこのクリーム煮 ほうれん草と豚肉のソテー ポトフ風スープ	鶏肉・白菜・玉葱・人参・えのき・しめじ・シチューミックス 豚肉・ほうれん草・玉葱・人参・ヤングコーン・薄口醤油・塩 大根・玉葱・人参・ベーコン・キャベツ・小葱・鶏ガラ・塩	さつま芋の天ぷら
21日(木)	鮭のコーンマヨ焼き 青じそサラダ トマトスープ	鮭・塩・コーン・マヨネーズ キャベツ・もやし・胡瓜・人参・ピーマン・ハム・青じそドレッシング トマト・ウインナー・玉葱・人参・コンソメ・塩・ハセリ	お好み焼き
22日(金)	カレー豚じゃが 白菜のピーナッツ和え すまし汁	豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・しらたき・油・だし・カレー粉・砂糖・醤油・みりん・グリーンピース 白菜・人参・もやし・ピーナッツ粉・醤油 わかめ・えのき・木綿豆腐・人参・小葱・醤油・塩	牛乳・ガトーショコラ
25日(月)	焼肉風 胡瓜の酢の物の のっぺい汁	牛肉・玉葱・人参・ピーマン・焼肉のたれ・白こま 胡瓜・人参・わかめ・砂糖・薄口醤油・塩・酢 鶏肉・大根・人参・里芋・こんにやく・干椎茸・あげ・いんげん・醤油・塩・片栗粉	牛乳・大芋いも
26日(火)	チキンカレー シルバーサラダ オレンジ寒天	鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・にんにく・油・カレールー・ケチャップ 春雨・胡瓜・人参・ハム・コーン・きくらげ・マヨネーズ・フレンチドレッシング オレンジジュース・砂糖・粉寒天	フルーツヨーグルト
27日(水)	魚の南蛮漬け 納豆和え 南瓜の味噌汁	アジ・小麦粉・油・玉葱・人参・ピーマン・砂糖・醤油・酢 納豆・人参・オクラ・長葱・醤油 南瓜・玉葱・人参・わかめ・あげ・だし・味噌	ぶどうゼリー
28日(木)	ほうれん草の海苔和え きのこ汁	豚肉・油・じゃが芋・玉葱・人参・こんにやく・里芋・砂糖・醤油・みりん・酒・グリーンピース ほうれん草・玉葱・人参・絹糸卵・刻みのり・砂糖・醤油・みりん えのき・しめじ・舞茸・干椎茸・玉葱・人参・だし・塩・醤油・小葱	マロン蒸しパン
29日(金)	魚のムニエルトマトソース～ さつま芋とチーズのサラダ コーンスープ	たら・塩・小麦粉・油・ホルムトン・なす・ピーマン・玉葱・にんにく・コンソメ・塩 さつま芋・胡瓜・人参・ハム・コーン・チーズ・マヨネーズ・塩 玉葱・人参・コーン・シチューミックス・牛乳・塩・ハセリ	牛乳・フレンチトースト
30日(土)	ジャンナー麺 揚げしゅうまい フルーツ	ラーメン麺・豚挽肉・干椎茸・にんにく・油・砂糖・醤油・味噌・ゴマ油・中華味・片栗粉・もやし・胡瓜・卵 しゅうまい・油・キャベツ・トマト オレンジ	飲むヨーグルト・お菓子ト

おしらせ \* 19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。

