

2019年

12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)	鶏のごま照り焼き いんげんのおかか和え きのこのすまし汁	鶏肉・砂糖・酒・醤油・みりん・白ごま いんげん・人参・もやし・かつお節・醤油 えのき・しめじ・舞茸・玉葱・人参・薄口醤油・塩・小葱	フルーツ白玉
3日(火)	豚肉とキャベツの味噌炒め わかめの酢の物 かきたま汁	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・味噌 わかめ・ちくわ・人参・胡瓜・しらす・酢・砂糖・薄口醤油・白ごま 卵・干椎茸・玉葱・人参・薄口醤油・塩	牛乳・ピザトースト
4日(水)	赤魚の煮つけ 野菜のゆかり和え さつまいもの味噌汁	赤魚・酒・生姜・だし・砂糖・醤油 胡瓜・大根・人参・もやし・ちくわ・ゆかり・薄口醤油 さつまいも・えのき・玉葱・人参・あげ・小葱・だし・味噌	いなりずし
5日(木)	ビーフンチュ かみかみサラダ フルーツ	牛肉・じゃが芋・玉葱・人参・トマト・ブロッコリー・マッシュルーム・油・ビーフン・チュール キャベツ・大豆・胡瓜・人参・ハム・コーン・コマドレッシング バナナ	焼きそば
6日(金)	マーボー豆腐 いかと胡瓜の中華和え 中華スープ	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・ゴマ油 いか・胡瓜・春雨・人参・小葱・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・白菜・中華味・塩	牛乳・ココアドーナツ
7日(土)	和風スパゲティ 三色ピーマン昆布和え りんご寒天	スパゲティ・鶏肉・椎茸・しめじ・玉葱・人参・にんにく・油・塩・薄口醤油・大葉・海苔 ピーマン・コーン・えのき・昆布佃煮 リンゴ・ジュース・砂糖・粉寒天	パン♪
9日(月)	みそおでん いんげんのごま和え すまし汁	うずら卵・ちくわ・こんにゃく・大根・人参・里芋・鶏肉・厚揚げ・塩・醤油・みりん・酒・おでんの素・味噌 いんげん・人参・もやし・砂糖・薄口醤油・白ごま 白菜・しめじ・えのき・人参・わかめ・薄口醤油・塩	ショコラプリン
10日(火)	親子煮 酢味噌和え はんぺん汁	鶏肉・玉葱・人参・グリーンピース・干椎茸・だし・醤油・薄口醤油・みりん・卵 キャベツ・人参・ちくわ・胡瓜・白ごま・味噌・酢・みりん はんぺん・水菜・人参・醤油・酒・塩	牛乳・抹茶ケーキ
11日(水)	魚の磯部揚げ 梅胡瓜納豆 きのこの味噌汁	タラ・塩・青のり・小麦粉・油 納豆・梅ペースト・胡瓜・人参・醤油・みりん えのき・しめじ・舞茸・大根・人参・あげ・小葱・だし・味噌	ふかし芋
12日(木)	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・砂糖・片栗粉 もやし・ささみ・ハム・胡瓜・小松菜・醤油・砂糖・酢・コマ油 玉葱・人参・コーン・卵・小葱・中華味・塩・コマ油・片栗粉	サンドイッチ
13日(金)	さばのソース煮 オクラのかつお和え 春雨スープ	サバ・中濃ソース・醤油・砂糖 オクラ・もやし・人参・わかめ・醤油・かつお節 鶏挽肉・春雨・玉葱・人参・きくらげ・小葱・中華味・塩	ぜんざい
14日(土)	かきたまうどん ひじき煮 フルーツ	うどん・鶏肉・人参・しめじ・かまぼこ・白菜・干椎茸・卵・小葱・だし・薄口醤油・みりん・塩 ひじき・大豆・人参・干椎茸・あげ・油・だし・砂糖・醤油・みりん オレンジ	飲むヨーグルト・お菓子♪
16日(月)	豚肉のさっぱりポン酢炒め 小松菜のしらす和え 味噌汁	豚肉・生姜・大根・醤油・みりん・ポン酢・油 小松菜・人参・しらす・コーン・枝豆・薄口醤油・砂糖・白ごま じゃが芋・玉葱・人参・あげ・小葱・だし・味噌	みかんゼリー
17日(火)	魚のタルタル焼き ひじきとツナのサラダ コンソメスープ	鮭・塩・タルタルソース・パセリ ひじき・人参・胡瓜・コーン・ツナ・ごま醤油ドレッシング ほうれん草・えのき・人参・コーン・コンソメ・塩	牛乳・アーモンドクッキー
18日(水)	ポークカレー フレンチサラダ オレンジ寒天	豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・生姜・にんにく・油・カレールー・ケチャップ キャベツ・人参・もやし・胡瓜・ピーマン・ハム・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
19日(木)	八宝菜 春雨の酢の物 トマトの華風スープ	豚肉・エビ・玉葱・人参・白菜・干椎茸・うずら卵・たけのこ・油・薄口醤油・塩・鶏ガラ 春雨・胡瓜・人参・もやし・ハム・砂糖・薄口醤油・酢 トマト・ほうれん草・長葱・卵・中華味・塩	鮭おにぎり
20日(金)	すり身揚げ キャベツのピーナツ和え	つみれ・人参・枝豆・ひじき・コーン・塩・酒・片栗粉・生姜・醤油・油 キャベツ・人参・もやし・ピーナツ粉・醤油	牛乳・たいやき
21日(土)	けんちん汁 ちゃんぽん 揚げ春巻き フルーツ	木綿豆腐・鶏肉・里芋・人参・大根・ごぼう・長葱・薄口醤油・みりん・塩 中華麺・豚肉・エビ・キャベツ・もやし・コーン・かまぼこ・人参・きくらげ・ちゃんぽんスープ 春巻き・油・キャベツ・トマト バナナ	パン♪
23日(月)	肉豆腐 白菜の和え物 なすの味噌汁	牛肉・焼き豆腐・しらたき・椎茸・長葱・だし・砂糖・酒・醤油・みりん・小葱 白菜・胡瓜・人参・コーン・かつお節・みりん・薄口醤油 なす・玉葱・人参・えのき・あげ・小葱・だし・味噌	人参蒸しパン
24日(火)	エビピラフ 鶏のピザ焼き 野菜炒め	米・エビ・玉葱・人参・ウインナー・グリーンピース・マッシュルーム・コンソメ・塩 鶏肉・塩・チーズ・ケチャップ・パセリ 豚肉・キャベツ・玉葱・人参・もやし・ピーマン・油・塩	クリスマスゼリー
25日(水)	みそ肉じゃが ちくわとわかめの酢の物 すまし汁	豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・しらたき・油・だし・砂糖・醤油・みりん・味噌・グリーンピース ちくわ・人参・胡瓜・わかめ・しらす・酢・砂糖・薄口醤油・白ごま 小松菜・大根・人参・干椎茸・えのき・あげ・薄口醤油・塩	クリーム和え
26日(木)	煮魚 五目納豆	サバ・生姜・だし・醤油・砂糖・酒 納豆・小松菜・人参・しらす・かつお節・醤油・砂糖 豚肉・玉葱・人参・ごぼう・こんにゃく・里芋・長葱・あげ・だし・味噌	牛乳・磯風味フライドポテト
27日(金)	シーフードグラタン もやしのソテー ワンタンスープ	マカロニ・シーフードミックス・玉葱・人参・じゃが芋・マッシュルーム・油・シチューミックス・粉チーズ もやし・玉葱・人参・ピーマン・ベーコン・油・鶏ガラ・塩 ワンタン・チンゲン菜・人参・玉葱・中華味・酒・塩	ブルーベリージャムサンド
28日(土)	カレーうどん ほうれん草とかまぼこの和え物 フルーツ	うどん・鶏肉・豚肉・玉葱・人参・長葱・油・だし・カレールー ほうれん草・もやし・錦糸卵・かまぼこ・醤油・砂糖・コマ油・白ごま オレンジ	飲むヨーグルト・お菓子♪

おしらせ \* 24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。

