

2020年

2月

☆給食表☆

船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
1日(土)	きつねうどん いんげんのごま和え フルーツ	うどん類・あげ・わかめ・ほうれん草・長葱・カマボコ・だし・砂糖・醤油・みりん いんげん・人参・もやし・砂糖・薄口醤油・白ごま バナナ	飲むヨーグルト・お菓子
3日(月)	酢豚 拌三絲 チャイニーズコーンスープ	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・卵・砂糖・酢・醤油・ごま油 玉葱・人参・コーン・卵・小葱・中華味・塩・ごま油・片栗粉	牛乳・ふかし芋
4日(火)	ヒーフカレー チロリアンサラダ フルーツ	牛肉・じゃが芋・玉葱・人参・グリーンピース・カレールー・油 キャベツ・人参・胡瓜・スバゲティ・ソーセージ・チーズ・マヨネーズ・ケチャップ オレンジ	きな粉うどん
5日(水)	さばの味噌煮 梅胡瓜納豆 すまし汁	サバ・生姜・だし・砂糖・酒・醤油・味噌 納豆・梅干し・胡瓜・人参・醤油・みりん 花類・えのき・しめじ・玉葱・人参・だし・塩・醤油	牛乳・ピーナッツバタークッキー
6日(木)	鶏の唐揚げ オクラのカツオ和え 味噌汁	鶏肉・生姜・酒・醤油・片栗粉・油 オクラ・もやし・人参・わかめ・醤油・かつお節 じゃが芋・玉葱・人参・あげ・だし・味噌・小葱	フルーツムース
7日(金)	おでん 白菜のピーナッツ和え きのこ汁	うずら卵・ちくわ・こんにやく・大根・人参・里芋・鶏肉・厚揚げ・だし・醤油・みりん・さけ・塩・おでんの薬 白菜・人参・もやし・ピーナッツ粉・醤油 えのき・しめじ・舞茸・干椎茸・玉葱・人参・だし・塩・醤油・小葱	牛乳・ジャムサンド
8日(土)	塩ラーメン 切干大根煮 フルーツ寒天	ラーメン類・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 オレンジジュース・フルーツカクテル缶・粉寒天・砂糖	パン
10日(月)	厚揚げと里芋のそぼろ煮 ほうれん草のピーナッツ和え キャベツの味噌汁	厚揚げ・里芋・人参・鶏肉・油・だし・砂糖・醤油・酒・グリーンピース ほうれん草・人参・もやし・ピーナッツ粉・醤油 キャベツ・玉葱・人参・あげ・小葱・だし・味噌	肉まん
12日(水)	チキンカツ 南瓜サラダ ミネストローネ	鶏肉・塩・小麦粉・卵・パン粉・油・ウスターソース・ケチャップ 南瓜・人参・胡瓜・ハム・コーン・マヨネーズ・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	みたらし団子
13日(木)	マカロニグラタン 青じそサラダ コンソメスープ	マカロニ・鶏肉・玉葱・さつま芋・マッシュルーム・油・シチューミックス・粉チーズ 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 ほうれん草・人参・えのき・コーン・コンソメ・塩	牛乳・カレーツナマヨトースト
14日(金)	赤魚の味噌マヨ焼き いんげんのおかか和え わかめスープ	赤魚・薄口醤油・酒・味噌・マヨネーズ・ほちみつ・青のり いんげん・人参・もやし・かつお節・醤油 わかめ・玉葱・人参・えのき・小葱・薄口醤油・塩	ショコラプリン
17日(月)	豚肉のケチャップ煮 マカロニサラダ キャベツとウインナーのスープ	豚肉・人参・じゃが芋・玉葱・ピーマン・油・ウスターソース・ケチャップ・塩 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・キャベツ・ウインナー・コンソメ・塩・パセリ	りんごのケーキ
18日(火)	チャーハン 鶏肉の香味焼き 五目炒め	米・むぎ海藻・卵・長葱・玉葱・油・グリーンピース・中華味・塩・胡椒 鶏肉・にんにく・味噌・みりん・ごま油 豚肉・キャベツ・うずら卵・人参・たけのこ・干し椎茸・イカ・中華味・砂糖・薄口醤油・料理酒・ごま油	ワッフル
米飯給食	春雨スープ 焼肉風	春雨・玉葱・人参・さくらげ・干し椎茸・ニラ・中華味・塩 牛肉・玉葱・人参・ピーマン・焼肉のたれ・白ごま	
19日(水)	胡瓜の酢の物 さつま芋の味噌汁	胡瓜・人参・わかめ・砂糖・薄口醤油・塩・酢 さつま芋・えのき・人参・あげ・小葱・だし・味噌	牛乳・ジャムサンドクラッカー
20日(木)	チキンカレー コールスロー・サラダ オレンジ寒天	鶏肉・玉葱・じゃが芋・人参・生姜・にんにく・油・カレールー キャベツ・胡瓜・人参・ハム・コーン・フレンチドレッシング オレンジジュース・粉寒天・砂糖	フルーツヨーグルト
21日(金)	鯉のちゃんちゃん焼き ひじき煮 かきたま汁	鯉・キャベツ・人参・もやし・油・バター・味噌・醤油・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 卵・干椎茸・玉葱・人参・だし・塩・薄口醤油	牛乳・人参ドーナツ
22日(土)	スバゲティ・ポリアタン 金平ごぼうサラダ フルーツ	スバゲティ・ベーコン・玉葱・人参・ピーマン・コーン・トマトピューレ・砂糖・油・塩 ごぼう・人参・ごま油・砂糖・酒・醤油・白ごま・マヨネーズ バナナ	飲むヨーグルト・お菓子
25日(火)	スペイン風オムレツ 小松菜と鶏肉のソテー ビーフ汁	卵・塩・じゃが芋・人参・玉葱・トマト・ピーマン・ベーコン・油・ケチャップ 鶏肉・小松菜・人参・コーン・コンソメ・薄口醤油・塩 ビーフ汁・豚肉・キャベツ・人参・干椎茸・小葱・醤油・中華味	わかめおにぎり
26日(水)	高野豆腐のふわふわ煮 酢味噌和え 田舎汁	高野豆腐・鶏挽肉・椎茸・人参・卵・縮ぎや・油・だし・酒・砂糖・味噌 キャベツ・人参・ちくわ・胡瓜・白ごま・味噌・酢・みりん 鶏肉・大根・人参・木綿豆腐・里芋・だし・薄口醤油・酒・大根葉	牛乳・大学いも
27日(木)	チキン南蛮 ブロッコリーの中華サラダ トマトの華風スープ	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 トマト・ほうれん草・長葱・卵・中華味・塩	いちごゼリー
28日(金)	魚の西京焼き 納豆和え 白菜スープ	さわら・白味噌・砂糖・酒 納豆・人参・オクラ・長葱・醤油・みりん 白菜・人参・玉葱・ベーコン・ピーマン・コンソメ・塩	牛乳・フライドポテト
29日(土)	ちゃんぽん 揚げ春巻き フルーツ	ちゃんぽん類・豚肉・キャベツ・人参・もやし・コーン・かまぼこ・さくらげ・縮ぎや・ちゃんぽんスープ・油 春巻き・キャベツ・塩・ミニトマト オレンジ	パン

おしらせ\*18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。

