

2020年

3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)	さほの塩焼き ほうれん草のごま和え 南瓜の味噌汁	さほ・塩 ほうれん草・もやし・人参・白ごま・醤油・砂糖 南瓜・玉葱・人参・わかめ・あげ・味噌	きなこだんご
3日(火)	ちらし寿司 鶏のごま照り焼き 高野豆腐の甘辛煮 すまし汁	米・人参・鶏糸卵・いんげん・刻み海苔・エビ・五目チラシの素 鶏もも・砂糖・酒・醤油・みりん・白ごま 高野豆腐・餡餡・いんげん・人参・椎茸・味噌・酒・醤油・薄口醤油・油 小松菜・大根・人参・椎茸・えのき・あげ・薄口醤油・塩	ひな祭りデザート
4日(水)	肉団子のケチャップ煮 ツナ和え ミルクスープ	ミートボール・ケチャップ・砂糖・醤油 キャベツ・赤ピーマン・胡瓜・しめじ・コーン・ツナ・薄口醤油・白ごま じゃが芋・人参・玉葱・ベーコン・コーン・コンソメ・牛乳・塩・バセリ	牛乳・岩石揚げ
5日(木)	ポークカレー ブロッコリーサラダ フルーツ	豚もも・じゃが芋・人参・玉葱・生姜・にんにく・油・カレールー ブロッコリー・人参・コーン・パプリカ赤・黄・ピーマン・マヨネーズ・塩 オレンジ	フルーツ杏仁豆腐
6日(金)	八宝菜 華風和え 中華スープ	豚もも・エビ・玉葱・白菜・椎茸・うすしお・葱・人参・薄口醤油・油・塩・鶏がらスープの素 春雨・もやし・胡瓜・ハム・鶏糸卵・砂糖・酢・醤油・ごま油 ソーセージ・ヤングコーン・玉葱・人参・白菜・中華味・塩	牛乳・シュガートースト
9日(月)	豚肉のさっぱりボン酢炒め 五目納豆 味噌汁	豚もも・生姜・大根・醤油・みりん・ボン酢・油 納豆・小松菜・人参・しらす・かつお節・醤油・砂糖 じゃが芋・玉葱・人参・あげ・味噌・小葱	牛乳・スイートポテト
10日(火)	照り焼きハンバーグ いんげんのピーナツ和え 春雨スープ	合挽肉・豆腐・塩・玉葱・人参・ピーマン・卵・パン粉・牛乳・油・砂糖・醤油・味噌 チンゲン菜・人参・インゲン・もやし・醤油・ピーナツ和えの素 春雨・玉葱・人参・きくらげ・椎茸・ニラ・中華味・塩	プリン
11日(水)	魚のタルタル焼き もやしのカレー炒め 白菜スープ	サケ・塩・コンソウ・タルタルソース・バセリ もやし・玉葱・人参・ピーマン・ベーコン・塩・カレー粉・油 白菜・ウインナー・人参・玉葱・パプリカ赤・コンソメ	牛乳・アーモンドケーキ
12日(木)	鶏肉とカシューナッツの炒め物 春雨の酢の物 ニラスープ	鶏むね・生姜汁・塩・酒・カシューナッツ・葱・椎茸・ピーマン・砂糖・酒・醤油 春雨・胡瓜・人参・ハム・もやし・砂糖・酢・薄口醤油 卵・長葱・椎茸・ニラ・人参・玉葱・中華味・片栗粉	わかめおにぎり・いりこ
13日(金)	牛肉のしぐれ煮 オクラの梅肉和え きのこ汁	牛もも・ごぼう・白滝・人参・生姜・葱・油・醤油・砂糖・酒 オクラ・もやし・人参・ねり梅・醤油・味噌・白ごま エノキ・しめじ・椎茸・椎茸・人参・玉葱・塩・醤油・葱	オレンジクッキー
14日(土)	和風スパゲティ じゃが芋の炒め煮 フルーツ	スパゲティ・鶏もも・椎茸・しめじ・玉葱・人参・にんにく・油・塩・薄口醤油・大葉・刻み海苔 じゃが芋・鶏挽肉・人参・玉葱・枝豆・味噌・醤油・片栗粉 オレンジ	パン♪
16日(月)	魚フライタルタルソース イタリアンサラダ トマトの華風スープ	ホキ・塩・小麦粉・卵・パン粉・油・タルタルソース キャベツ・赤ピーマン・胡瓜・イタリアンドレッシング・コーン トマト・ほうれん草・長葱・卵・中華味・塩	牛乳・きなこ麩ラスク
17日(火)	麻婆豆腐 ミックスナムル わかめスープ	豆腐・豚挽き肉・椎茸・長葱・油・生姜・ピーマン・玉葱・人参・赤みそ・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・味噌 わかめ・長葱・人参・玉葱・中華味・塩・酒・醤油・白ごま	焼きそば
18日(水)	鶏肉のマーメレード焼き さつま芋とチーズのサラダ コンソメスープ	鶏もも・玉葱・生姜・ニンニク・酒・醤油・マーメレード さつま芋・胡瓜・人参・ハム・コーン・ダイスターズ・マヨネーズ・塩 シチューミックス・クリームコーン・人参・玉葱・塩・バセリ	牛乳・磯風味フライドポテト
19日(木)	さんまの蒲焼き 白菜の和え物 かきたま汁	さんま・小麦粉・油・砂糖・醤油・みりん 白菜・胡瓜・人参・コーン・かつお節・味噌・薄口醤油 卵・椎茸・玉葱・人参・塩・薄口醤油	フルーツサンド
21日(土)	かきたまうどん 金平ごぼう フルーツ	うどん種・鶏もも・人参・しめじ・コマボコ・白菜・小葱・卵・椎茸・薄口醤油・味噌・塩 ごぼう・糸こんにやく・人参・あげ・砂糖・醤油・白ごま・油 ハチナ	パン♪
23日(月)	赤魚の煮魚 厚揚げのチャンプル 豚汁	赤魚・酒・生姜・砂糖・醤油 厚揚げ・玉葱・ピーマン赤・黄・ピーマン・油・酒・醤油・ごま油 豚もも・玉葱・ごぼう・人参・こんにやく・里芋・長葱・あげ・みそ 人参・玉葱・シーフードミックス・卵・バセリ・コンソメ・塩・みりん・酒	牛乳・南瓜ドーナツ
24日(火)	シーフードオムレツ ほうれん草と豚肉のソテー ポトフスープ	ほうれん草・人参・豚肉・ヤングコーン・玉葱・塩・コンソウ・薄口醤油 大根・玉葱・人参・ベーコン・キャベツ・鶏がら・塩・小葱	五平もち
25日(水)	ピーンスカレー 大根サラダ りんご寒天	牛もも・じゃが芋・人参・玉葱・大豆・生姜・にんにく・油・カレールー 大根・胡瓜・ツナ・コーン・マヨネーズ・塩 リンゴジュース・砂糖・寒天	フルーツヨーグルト
26日(木)	南瓜グラタン ほうれん草のバターソテー コンソメスープ	マカロニ・鶏もも・玉葱・人参・南瓜・マッシュルーム・油・塩・グリーンピース・シチュールー・粉チーズ ほうれん草・ヤングコーン・人参・コンソメ・塩・バター 玉葱・人参・わかめ・もやし・ツナ・コンソメ・塩・バセリ	牛乳・いとこ蒸しパン
27日(金)	ししやもの磯辺揚げ 梅胡瓜納豆 キャベツの味噌汁	ししやも・塩・青のり・小麦粉・油 納豆・梅干し・胡瓜・人参・醤油 キャベツ・人参・玉葱・あげ・ネギ・味噌	やきいも
28日(土)	シャーンチャー麺 蒸ししゅうまい フルーツ	豚ひき肉・椎茸・にんにく・ラーメン麺・油・砂糖・醤油・赤みそ・ごま油・中華味・片栗粉・もやし・胡瓜・卵 シウマイ・キャベツ・トマト ハチナ	マドレーヌ♪
30日(月)	カレー豚じゃが ちくわの酢の物 田舎汁	豚もも・じゃが芋・人参・玉葱・白滝・油・カレー粉・砂糖・醤油・みりん・グリーンピース ちくわ・胡瓜・人参・しらす・酢・薄口醤油・砂糖・白ごま 鶏むね・大根・人参・豆腐・里芋・昆布だし・薄口醤油・酒・天根菜	パンプティング
31日(火)	さほのごま照り焼き 野菜ソテー 味噌汁	さほ・醤油・みりん・酒・白ごま もやし・キャベツ・玉葱・人参・コーン・コンソメ・塩 じゃが芋・玉葱・人参・あげ・味噌・小ねぎ	ピーチゼリー

おしらせ*3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。

