

2020年

6月

☆給食表☆

船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
1日(月)	高野豆腐のふわふわ煮 ほうれん草の汁和え けんちん汁 魚の香味焼き 切干大根煮 春雨スープ	高野豆腐・鶏挽肉・牛椎茸・人参・卵・絹さや・油・酒・砂糖・味噌 ほうれん草・人参・玉葱・鶏糸卵・刻み海苔・砂糖・醤油・味酢 豆腐・鶏肉・里芋・人参・大根・ごぼう・長葱・薄口醤油・味酢 さわら・にんにく・味噌・みりん・コマ油 切干大根・人参・いんげん・さつま揚げ・砂糖・醤油 春雨・玉葱・人参・きくらげ・椎茸・ニラ・中華味・塩	小倉白玉 牛乳・バナナマフィン
2日(火)	味噌肉じゃが わかめの酢の物 すまし汁	じゃが芋・豚肉・玉葱・人参・白湯・油・砂糖・醤油・味酢・味噌・グリーンピース 竹輪・人参・胡瓜・わかめ・しらす干し・酢・砂糖・薄口醤油・白ごま 花枝・えのき・しめじ・玉葱・人参・塩・醤油	ヨーグルト蒸しパン
3日(水)	厚揚げと里芋のそぼろ煮 小松菜のしらす和え きのこ汁	生揚げ・里芋・人参・鶏挽肉・油・砂糖・酒・醤油・グリーンピース 小松菜・人参・しらす干し・コーン・枝豆・薄口醤油・砂糖・白ごま えのき・しめじ・椎茸・椎茸・玉葱・人参・塩・醤油・ねぎ	牛乳・ブルーベリージャムサンド
4日(木)	鯉のこしマヨ焼き じゃがいもの炒め煮 チンゲン菜スープ 塩ラーメン	鯉・塩・コーン・マヨネーズ じゃが芋・鶏挽肉・人参・玉葱・枝豆・味噌・醤油・片栗粉 チンゲン菜・人参・椎茸・ベーコン・中華味・塩 ラーメン麺・ベーコン・卵・チンゲン菜・もやし・長葱・塩スープ・鶏ガラ	牛乳・お羊のブラウニー
5日(金)	キャベツのゴマドレ和え フルーツ	キャベツ・胡瓜・人参・わかめ・しらす干し・胡麻ドレッシング りんご	飲むヨーグルト・お菓子♪
6日(土)	シーフードオムレツ フレンチサラダ トマトスープ	人参・玉葱・シーフードミックス・卵・パセリ・コンソメ・塩 キャベツ・もやし・胡瓜・人参・パプリカ黄・ハム・フレンチドレッシング トマト・ウインナー・玉葱・人参・コンソメ・塩・パセリ	牛乳・りんごのケーキ
7日(日)	牛肉の柳川風煮 納豆とオクラの和え物 キャベツの味噌汁	牛肉・玉葱・ごぼう・人参・油・和風だし・醤油・砂糖・味酢・卵・葱 納豆・人参・オクラ・長葱・醤油 ねぎ・あげ・玉葱・人参・キャベツ・味噌	ショコラプリン
8日(月)	ハヤシライス ひじきとツナのサラダ フルーツ	牛肉・玉葱・人参・じゃが芋・しめじ・グリーンピース・塩・トマトピューレ・ハヤシルウ ひじき・人参・胡瓜・コーン・ツナ・ごましようゆドレッシング バナナ	牛乳・ココアクッキー
9日(火)	魚フライタルタルソース 青じそサラダ コンソメスープ マーボー豆腐	ほき・塩・小麦粉・卵・パン粉・油・タルタルソース キャベツ・もやし・胡瓜・人参・パプリカ黄・ハム・青じそドレッシング ほうれん草・えのき・人参・コーン・コンソメ・塩 木綿豆腐・豚挽き肉・椎茸・長葱・油・生姜・ピーマン・玉葱・人参・赤味噌・醤油・砂糖・片栗粉・ごま油	フルーツヨーグルト
10日(水)	イカと胡瓜の中華風和え ニラスープ	イカ・胡瓜・葱・人参・春雨・生姜・醤油・砂糖・味酢・酢・ごま 卵・長葱・椎茸・ニラ・人参・玉葱・中華味・片栗粉	牛乳・ピザトースト
11日(木)	和風スパゲティ マドアンサダ フルーツ寒天	スパゲティ・鶏肉・生椎茸・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・胡瓜・人参・リンゴ・マヨネーズ・塩 オレンジジュース・フルーツカクテル・寒天・砂糖	パン♪
12日(金)	豚肉の生姜焼き 胡瓜とわかめの昆布和え 豆腐の味噌汁	豚肉・生姜・玉葱・醤油・酒・油 胡瓜・人参・かにかま・鶏糸卵・わかめ・昆布佃煮・ごま 木綿豆腐・玉葱・人参・葱・あげ・味噌	牛乳・サンドイッチ
13日(土)	さばのごま照り焼き 野菜のゆかり和え ビーフ汁	鯖・醤油・みりん・酒・ごま 胡瓜・大根・人参・もやし・竹輪・ゆかり・薄口醤油 ビーフ・豚肉・キャベツ・人参・椎茸・葱・醤油・中華味	じゃが芋もち
14日(日)	枝豆と鮭ご飯 コロケ はりはりなます すまし汁	米・酒・鮭そぼろ・しらす干し・むぎ枝豆・塩 じゃが芋・豚ひき肉・玉葱・油・塩・小麦粉・卵・パン粉・ソース 切干大根・人参・胡瓜・ひじき・蒲鉾・あげ・酢・砂糖・塩・薄口醤油・ごま わかめ・えのき・豆腐・葱・塩・醤油	クレープ
15日(月)	豚肉とキャベツの煮込み 鶏肉のから揚げ 野菜の酢の物 味噌汁	豚肉・生姜・醤油・玉葱・葱・人参・ピーマン・油・砂糖・醤油・酢・片栗粉 ほうれん草・大根・人参・もやし・長葱・ハム・ごま・ごま油・薄口醤油・味酢 魚肉ソーセージ・ヤングコーン・玉葱・人参・白菜・中華味・塩 キャベツ・胡瓜・蒲鉾・人参・ねぎ・薄口醤油 じゃが芋・玉葱・人参・あげ・葱・味噌 うどん・鶏肉・牛肉・玉葱・人参・油・砂糖・醤油・味酢・長葱・薄口醤油 オクラ・もやし・人参・わかめ・醤油・かつお節 オレンジ	牛乳・レモンケーキ フルーツゼリー
16日(火)	魚のムニエル マトソース キャベツとウインナーのサラダ ミルクスープ	たら・塩・小麦粉・油・ホーニルトマト・なす・ピーマン・玉葱・にんにく・コンソメ・塩 キャベツ・人参・胡瓜・ウインナー・コーン・マヨネーズ・塩 じゃが芋・人参・玉葱・ベーコン・コーン・牛乳・塩・パセリ	牛乳・ジャムサンドクッキー
17日(水)	ビーンスカレー シルバーサラダ りんご寒天	牛肉・じゃが芋・玉葱・人参・大豆・生姜・にんにく・油・カレールー 胡瓜・人参・ハム・コーン・きくらげ・春雨・マヨネーズ・フレンチドレッシング リンゴジュース・砂糖・寒天	牛乳・フライドポテト
18日(木)	魚の味噌汁 あつさり納豆 はんぺん汁 赤魚の煮魚 金平ごぼうサラダ のっぺい汁	豚肉・油・じゃが芋・玉葱・人参・高橋・椎茸・里芋・砂糖・醤油・味酢・酒・グリーンピース 納豆・もやし・人参・大葉・醤油 はんぺん・水菜・人参・塩・醤油・酒 赤魚・酒・生姜・砂糖・醤油 牛蒡・人参・ごま油・砂糖・酒・醤油・ごま・マヨネーズ 鶏肉・大根・人参・里芋・鶏卵・椎茸・あげ・いんげん・塩・醤油・片栗粉	牛乳・杏仁豆腐 おかかおにぎり・いりこ
19日(金)	鶏肉のから揚げ 野菜の酢の物 味噌汁	鶏肉・醤油・酒・生姜・片栗粉・油 小松菜・もやし・人参・あげ・酢・砂糖・薄口醤油・ごま じゃが芋・人参・玉葱・あげ・葱・味噌	牛乳・たこ焼き
20日(土)	ジャージャー麺 ほうれん草サラダ オレンジ寒天	ラーメン麺・豚挽き肉・椎茸・にんにく・油・砂糖・醤油・赤味噌・ごま油・もやし・胡瓜・卵 ほうれん草・人参・コーン・ハム・マヨネーズ・塩 オレンジジュース・砂糖・寒天	パン♪
21日(日)	ハンバーグ デザートソース チロリアンサラダ ユーススープ	牛挽肉・玉葱・卵・パン粉・牛乳・塩・油・えのき・しめじ・玉葱・マッシュルーム・ハヤシルウ キャベツ・人参・胡瓜・スパゲティ・チーズ・マヨネーズ・ケチャップ 玉葱・人参・コーン・牛乳・コンソメ・塩・パセリ・クリームコーン	牛乳・麩ラスク
22日(月)	牛肉となすのオイスターソース炒め 大根サラダ わかめスープ	牛肉・醤油・味酢・片栗粉・パプリカ赤・なす・生姜・油・オイスターソース 大根・胡瓜・ツナ・コーン・マヨネーズ・塩 わかめ・長葱・人参・玉葱・中華味・塩・酒・醤油・ごま	ぶどうゼリー

おしらせ\*17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。

