

2020年

7月

☆給食表☆

船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
1日(水)	豚肉の生姜焼き ほうれん草のおかか和え 味噌汁	豚肉・生姜・玉葱・醤油・油・味醂・砂糖 ほうれん草・もやし・人参・蒲鉾・鰹節・醤油 大根・人参・あげ・葱・南瓜・味噌	きなこ団子
2日(木)	炒り豆腐 白菜のピーナツ和え すまし汁	木綿豆腐・鶏挽肉・玉葱・人参・卵・椎茸・グリーンピース・砂糖・醤油・油 白菜・人参・もやし・ピーナツの素 小松菜・蕨・わかめ・人参・えのき・薄口・塩	じゃこのお好み焼き
3日(金)	魚の磯部揚げ 青じそサラダ 白菜スープ	白身魚・塩・青のり・小麦粉・揚げ油 キャベツ・もやし・胡瓜・人参・黄ピーマン・ハム・青じそドレッシング 白菜・ベーコン・人参・玉葱・コンソメ	牛乳・フルーツロール
4日(土)	スパゲティ・ポリタン イタリアンサラダ フルーツ	スパゲティ・ベーコン・玉葱・人参・ピーマン・ホールトマト・ケチャップ・砂糖・塩 キャベツ・赤ピーマン・胡瓜・コーン・イタリアンドレッシング すいか	飲むヨーグルト・お菓子♪
6日(月)	親子煮 酢味噌和え 春雨スープ ちらし寿司	鶏肉・玉葱・人参・グリーンピース・椎茸・薄口醤油・濃口醤油・味醂・卵 キャベツ・人参・竹輪・胡瓜・ごま・味噌・酢・味醂 春雨・玉葱・カニカマ・木耳・にら・中華味・塩 米・錦糸卵・いんげん・刻み海苔・五目ちらしの素	牛乳・ココア蒸しパン
7日(火)	鶏肉のマーマレード焼き 野菜のフレンチドレッシング和え そうめん汁	鶏肉・生姜・にんにく・醤油・マーマレード キャベツ・胡瓜・蒲鉾・人参・フレンチドレッシング 素麺・花巻・椎茸・砂糖・醤油・オクラ・塩・薄口醤油	七タゼリー
8日(水)	厚揚げとキャベツの味噌炒め わかめの酢の物 かきたま汁	厚揚げ・鶏挽肉・人参・玉葱・キャベツ・椎茸・油・味噌・砂糖・酒 胡瓜・もやし・人参・ワカメ・みかん缶・酢・砂糖・薄口醤油 卵・玉葱・人参・しめじ・チンゲン菜・塩・薄口醤油	ミルクもち
9日(木)	さんまの蒲焼き はりはりなます さつま芋の味噌汁	さんま・小麦粉・油・砂糖・醤油・味醂 切干大根・人参・あげ・胡瓜・ひじき・酢・砂糖・塩 葱・玉葱・人参・キャベツ・さつま芋・味噌	牛乳・アーモンドケーキ
10日(金)	照り焼きチキン 野菜の卵とじ ポトフ風スープ	鶏もも・砂糖・醤油・味醂・生姜 玉葱・もやし・ピーマン・人参・卵・油・塩 大根・人参・玉葱・ベーコン・キャベツ・椎茸・塩・葱	牛乳・ジャムサンド
11日(土)	ぎつねうどん ツナ和え りんご寒天	うどん・油・あげ・砂糖・醤油・ワカメ・蒲鉾・葱・醤油・味醂・塩 キャベツ・赤ピーマン・胡瓜・コーン・ツナ・マヨネーズ りんごジュース・砂糖・寒天	パン
13日(月)	チンジャオロース コールスローサラダ わかめスープ	豚肉・酒・醤油・生姜・ピーマン・赤・黄・ピーマン・玉葱・葱・油・オイスターソース・醤油・砂糖・酒 キャベツ・胡瓜・人参・ハム・コーン・フレンチドレッシング ワカメ・木綿豆腐・人参・チンゲン菜・中華味・塩・酒・醤油	牛乳・さつま芋スティック
14日(火)	魚のピザ焼き ミックスナムル ミルクスープ	鮭・塩・ピザチーズ・ケチャップ ほうれん草・大根・人参・もやし・ハム・ごま・ごま油・薄口醤油・味醂 じゃが芋・人参・玉葱・ベーコン・コンソメ・牛乳・塩・バセリ	牛乳・味噌蒸しパン
15日(水)	牛肉の柳川風煮 納豆とオクラの和え物 なすの味噌汁	牛肉・玉葱・牛蒡・人参・油・和風だし・醤油・味醂・砂糖・卵・葱 納豆・人参・オクラ・長葱・醤油 なす・玉葱・人参・えのき・あげ・葱・味噌	いちごゼリー
16日(木)	夏野菜カレー マカロニサラダ フルーツ	鶏もも・じゃが芋・人参・玉葱・なす・南瓜・ピーマン・牛乳・カレールウ マカロニ・胡瓜・キャベツ・人参・ハム・コーン・塩・マヨネーズ すいか	牛乳・ゴマクッキー
17日(金)	魚の西京焼き ひじき煮 すまし汁	さわら・白味噌・砂糖・酒 ひじき・大豆・人参・椎茸・あげ・砂糖・醤油・味醂 木綿豆腐・わかめ・玉葱・人参・竹輪・塩・醤油	焼きそば
18日(土)	冷やし中華 蒸ししゅうまい フルーツ	ラーメン・麺・ハム・錦糸卵・胡瓜・もやし・木耳・冷やし中華スープ しゅうまい バナナ	ドーナツ
20日(月)	肉団子のケチャップ煮 切干大根サラダ コーンスープ	ミートボール・ケチャップ・砂糖・醤油 切干大根・ツナ・ひじき・人参・胡瓜・ごま・胡麻ドレッシング クリーム・コーン缶・人参・玉葱・塩・バセリ・牛乳	牛乳・パンプティング
21日(火)	干草焼き 五目納豆 具だくさん味噌汁	卵・にら・鶏挽肉・玉葱・砂糖・塩・油 納豆・小松菜・人参・しらす・かつお節・醤油 南瓜・玉葱・人参・大根・しめじ・あげ・葱・味噌	鮭おにぎり・いりこ
22日(水)	魚のカレー ピーマンのおかか和え ビーフ汁	スズキ・塩・小麦粉・油・カレー粉 もやし・ピーマン・パプリカ・蒲鉾・砂糖・薄口醤油・酢・鰹節 ビーフ・豚肉・キャベツ・人参・椎茸・葱・醤油・中華味 中華麺・むきエビ・ピーマン・もやし・玉葱・キャベツ・人参・豚肉・竹輪・蒲鉾・油・ちゃんぽんスープ	フルーツヨーグルト
25日(土)	ちゃんぽん 南瓜のおかか煮 フルーツ	南瓜・砂糖・醤油・鰹節 オレフィン	飲むヨーグルト・お菓子♪
27日(月)	鮭の塩焼き 金平ごぼう 味噌汁	鮭・塩 牛蒡・茶こんにやく・人参・あげ・砂糖・醤油・ごま・油 木綿豆腐・里芋・人参・大根・長葱・味噌	牛乳・ホットドッグ
28日(火)	ビーフカレー ブロッコリーサラダ フルーツ寒天	じゃが芋・人参・玉葱・牛肉・グリーンピース・カレールウ・牛乳 ブロッコリー・人参・コーン・パプリカ・赤・黄・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	牛乳・スイートポテト
29日(水)	マーホー豆腐 春雨の酢の物 チンゲン菜スープ	木綿豆腐・豚挽肉・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 春雨・胡瓜・人参・ハム・もやし・砂糖・酢・薄口醤油 チンゲン菜・人参・椎茸・ベーコン・コーン・中華味・塩	フルーツ白玉
30日(木)	鯖の竜田揚げ 白菜の和え物 味噌汁	鯖・生姜・醤油・味醂・酒・小麦粉・油・片栗粉 白菜・ほうれん草・蒲鉾・コーン・胡麻ドレッシング・卵 大根・人参・厚揚げ・里芋・味噌・葱	牛乳・カリカリトースト
31日(金)	チキンピーズ フレンチサラダ 卵スープ	大豆・鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・なす・グリーンピース・油・砂糖・醤油・ケチャップ キャベツ・もやし・胡瓜・人参・ハム・パプリカ・フレンチドレッシング 卵・人参・玉葱・わかめ・葱・薄口醤油・塩	アイスクリーム

お知らせ\*7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。

