

2020年

9月

☆給食表☆

船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
1日(火)	八宝菜 イカと胡瓜の中華和え 中華スープ	豚肉・えび・玉葱・白菜・人参・椎茸・つらゆ・たけのこ・薄口醤油・塩・鶏ガラ イカ・胡瓜・葱・人参・春雨・生姜・醤油・砂糖・みりん・酢・白ごま チンゲン菜・木綿豆腐・わかめ・コーン・えのき・中華味・塩	磯見風フライドポテト
2日(水)	親子煮 切り干し大根煮 はんぺん汁 魚のピザ焼き 切り干し大根煮	鶏肉・玉葱・人参・グリーンピース・卵・椎茸・薄口醤油・味酢 切り干し大根・人参・いんげん・角天・砂糖・醤油 はんぺん・みずな・にんじん・塩・酒・醤油	フルーツ白玉
3日(木)	味噌汁 味噌汁 味噌汁	鶏肉・玉葱・人参・いんげん・角天・砂糖・醤油 大根・人参・厚揚げ・里芋・味噌・葱	牛乳・サンドイッチ
4日(金)	味噌肉じゃが 胡瓜とじゃこの酢の物 きのこ汁 焼きそば	じゃが芋・豚肉・玉葱・人参・白滝・油・砂糖・醤油・味噌・味噌・グリーンピース 胡瓜・大根・人参・わかめ・シヤコ・砂糖・塩・酢 えのき・しめじ・舞茸・椎茸・玉葱・人参・塩・醤油・ねぎ	イチゴババロア
5日(土)	揚げ春巻き バナナ	中華麺・豚肉・キャベツ・玉葱・人参・もやし・角天・焼きそばソース 春巻き・キャベツ バナナ	パン
7日(月)	ポークカレー フレンチサラダ りんご寒天	豚肉・じゃが芋・人参・玉葱・生姜・にんにく・油・カレールー・ケチャップ・醤油 キャベツ・もやし・胡瓜・人参・ピーマン・ハム・フレンチドレッシング 砂糖・りんごジュース・寒天	牛乳・アーモンドケーキ
8日(火)	チンジャオロース 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・赤・黄・ピーマン・玉葱・葱・油・オイスターソース・醤油・砂糖・酒 もやし・ささみ・ハム・胡瓜・小松菜・醤油・砂糖・酢・ごま油 玉葱・人参・コーン・卵・中華あじ・片栗粉・塩・ごま油・小葱	フルーツポンチ
9日(水)	サハの味噌煮 オクラの梅肉和え のっぺい汁 エビピラフ	サハ・生姜・だし・砂糖・酒・醤油・味噌 オクラ・もやし・人参・わり梅・醤油・みりん・胡麻 鶏肉・大根・人参・里芋・こんにやく・干椎茸・あげ・いんげん・塩・醤油・片栗粉 米・エビ・玉葱・バター・コンソメ・塩・マッシュルーム・グリーンピース	牛乳・大学芋
10日(木)	スペイン風オムレツ 青じそサラダ 春雨スープ	卵・塩・じゃが芋・玉葱・トマト・ピーマン・ベーコン・油・ケチャップ 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 春雨・玉葱・人参・きくらげ・ニラ・中華味・塩	クレープ
11日(金)	豚足豆腐 ミックスナムル わかめスープ かきたまうどん ひじき煮	木綿豆腐・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・みりん わかめ・葱・人参・玉ねぎ・中華味・塩・酒・醤油・ごま うどん・鶏肉・人参・しめじ・かまぼこ・白菜・小葱・卵・干椎茸・薄口醤油・塩・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	みたらし団子
12日(土)	オレンジ寒天	砂糖・オレンジジュース・寒天	飲むヨーグルト・お菓子♪
14日(月)	豚肉の生姜焼き いんげんのピーナツ和え もずくスープ	豚肉・生姜・玉葱・醤油・酒・油 いんげん・チンゲン菜・人参・ピーナツ和えの素・醤油 もずく・木綿豆腐・えのき・人参・薄口醤油・塩・鶏ガラ・白ごま	牛乳・ジャムサンドクラッカー
15日(火)	納豆の落とし揚げ ほうれん草のおかか和え かきたま汁	納豆・ハム・ニラ・卵・片栗粉・醤油・油 ほうれん草・もやし・人参・蒲鉾・鰹節・醤油 卵・椎茸・玉葱・人参・塩・醤油	南瓜蒸しパン
16日(水)	照り焼きチキン 南瓜サラダ ミルクスープ	鶏もも・砂糖・醤油・味噌・生姜 南瓜・胡瓜・人参・コーン・ハム・マヨネーズ・塩 じゃが芋・人参・玉葱・ベーコン・コンソメ・牛乳・塩・バセリ	牛乳・ホットドッグ
17日(木)	鯖のソース煮 白菜の和え物 すまし汁	鯖・中濃ソース・醤油・砂糖 白菜・胡瓜・人参・コーン・かつおぶし・みりん・薄口醤油 木綿豆腐・わかめ・玉葱・人参・竹輪・塩・醤油	いちごゼリー
18日(金)	豚肉とキャベツの味噌炒め 竹輪の酢の物 わかめスープ チャンポン	豚肉・葱・葱・キャベツ・干椎茸・ピーマン・赤ピーマン・油・味噌・砂糖・酒 竹輪・人参・胡瓜・しらす・酢・薄口醤油・砂糖・胡麻 わかめ・葱・人参・玉ねぎ・中華味・塩・酒・醤油・ごま 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
19日(土)	棒棒鶏サラダ オレンジ	もやし・胡瓜・ピーマン・ささみ・人参・コーン・棒棒鶏ドレッシング オレンジ	ドーナツ
23日(水)	豚肉のケチャップ煮 切干大根サラダ コーンスープ	豚肉・人参・じゃが芋・玉葱・ピーマン・ウスターソース・ケチャップ・塩 切干大根・ツナ・ひじき・人参・胡瓜・ごま・胡麻ドレッシング シチュー・ミックス・クリーム・コーン・缶・人参・玉葱・塩・バセリ	フルーツ杏仁豆腐
24日(木)	ビーンスカレー ゴマドレサラダ	牛肉・じゃが芋・玉葱・人参・大豆・生姜・にんにく・油・カレールー キャベツ・胡瓜・人参・コーン・ごまドレッシング	わかめおにぎり・いりこ
25日(金)	赤魚の煮魚 五目納豆 キャベツの味噌汁	アカウオ・酒・生姜・砂糖・醤油 納豆・小松菜・人参・シラス・鰹節・醤油・砂糖 キャベツ・玉葱・人参・あげ・小葱・だし・味噌	おはぎ
26日(土)	スパゲティポリタン イタリアンサラダ フルーツ寒天	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 オレンジジュース・フルーツカクテル・寒天・砂糖	パン
28日(月)	コーンとチーズのサラダ 小松菜の味噌汁	なす・牛蒡・豚肉・こんにやく・人参・酒・砂糖・醤油・卵・葱 キャベツ・胡瓜・人参・コーン・チーズ・青じそドレッシング	ミルクもち
29日(火)	揚げ魚の野菜あんかけ フルーツ わかめの味噌汁	ホキ・塩・小麦粉・油・白菜・人参・もやし・ピーマン・干椎茸・醤油・酒・みりん・片栗粉 バナナ 葱・木綿豆腐・人参・わかめ・小葱・あげ・だし・味噌	牛乳・お好み焼き
30日(水)	タンダーチキン スパゲティサラダ コンソメスープ	鶏肉・塩・ヨーグルト・醤油・ケチャップ・カレー粉・生姜 スパゲティ・胡瓜・人参・ハム・コーン・マヨネーズ・塩 ほうれん草・えのき・人参・コーン・コンソメ・塩	牛乳・どら焼き

おしらせ * 10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。

