

2020年

10月

☆給食表☆

船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
1日(木)	だし巻き卵 わかめの酢の物 豚汁 炒り卵	卵・だし・みりん・薄口醤油・砂糖・ひじき・人参・干椎茸・醤油・油 胡瓜・もやし・人参・ワカメ・みかん缶・酢・砂糖・薄口醤油 豚肉・玉葱・人参・ごぼう・こんにやく・里芋・長葱・あげ・だし・味噌 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・塩	ツキミゼリー
2日(金)	白菜のピーナツ和え さつま芋の味噌汁 醤油ラーメン	白菜・人参・もやし・ピーナツの素 葱・玉葱・人参・キャベツ・さつま芋・味噌 ラーメン・ベーコン・卵・ほうれん草・もやし・長葱・ラーメンスープ	きなこ団子
3日(土)	三色ピーマンおほか和え バナナ	ピーマン・コーン・えのき・昆布佃煮 バナナ	ドーナツ
5日(月)	ハヤシライス 大根ザラダ オレンジ	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 大根・胡瓜・人参・わかめ・コーン・マヨネーズ オレンジ	麩ラスク
6日(火)	すき焼き風 酢味噌和え すまし汁	牛肉・焼き豆腐・白菜・玉葱・人参・長葱・しらたき・だし・砂糖・酒・醤油 キャベツ・人参・竹輪・胡瓜・ごま・味噌・酢・味噌 木綿豆腐・わかめ・玉葱・人参・竹輪・塩・醤油	牛乳・卵サンド
7日(水)	煮魚 ひじき煮 ちゃんぽん味噌汁	サバ・生姜・砂糖・酒・醤油 ひじき・大豆・人参・椎茸・あげ・砂糖・醤油・味噌 豚肉・かまぼこ・キャベツ・人参・玉葱・絹さや・きくらげ・だし・味噌・小葱	アーモンドケーキ
8日(木)	鶏肉の香味焼き 納豆和え トマトの華風スープ	鶏肉・にんにく・白みそ・みりん・コマ油 納豆・人参・オクラ・長葱・醤油・みりん トマト・ほうれん草・葱・卵・中華味・塩	モモムース
9日(金)	高野豆腐のふわふわ煮 野菜のゆかり和え わかめスープ	高野豆腐・鶏挽肉・生椎茸・人参・卵・絹さや・油・酒・砂糖・味噌 胡瓜・大根・人参・もやし・ちくわ・ゆかり・薄口醤油 わかめ・葱・人参・玉ねぎ・中華味・塩・酒・醤油・ごま	さつまいもスティック
10日(土)	焼きうどん ほうれん草のり和え オレンジ寒天	うどん・豚肉・キャベツ・玉葱・人参・もやし・ちくわ・蒲鉾・塩・ウスターソース・あおさ・かつお節 ほうれん草・人参・玉葱・錦糸卵・刻み海苔・砂糖・醤油・味噌 砂糖・オレンジジュース・寒天	パン
12日(月)	肉じゃが 野菜ソテー 豆腐スープ	じゃが芋・豚肉・玉葱・人参・白滝・油・砂糖・醤油・味噌・グリーンピース もやし・きゃべつ・玉葱・人参・ピーマン・コンソメ・塩 木綿豆腐・白菜・しめじ・人参・葱・醤油・塩・片栗粉	たこ焼き
13日(火)	鶏肉のから揚げ チンゲン菜のごま和え 白菜スープ	鶏肉・醤油・酒・生姜・片栗粉・油 チンゲン菜・人参・もやし・蒲鉾・醤油・みりん・酒・ごま 白菜・ベーコン・人参・玉葱・コンソメ	牛乳・ふかし芋
14日(水)	鮭のコーンマヨ焼き コールスローサラダ チンゲン菜スープ	鮭・塩・コーン・マヨネーズ キャベツ・胡瓜・人参・ハム・コーン・フレンチドレッシング チンゲン菜・人参・椎茸・ベーコン・中華味・塩・コンショウ	小倉白玉
15日(木)	五目卵焼き はりはりなます 南瓜の味噌汁	卵・玉葱・人参・ニラ・鶏肉・塩・砂糖 切干大根・人参・あげ・胡瓜・ひじき・酢・砂糖・塩 南瓜・玉葱・人参・わかめ・あげ・だし・味噌	イロコ・わかめおにぎり
16日(金)	厚揚げとキャベツの味噌炒め オクラのかつお和え けんちん汁	厚揚げ・鶏挽肉・人参・玉葱・キャベツ・椎茸・油・味噌・砂糖・酒 オクラ・もやし・人参・わかめ・醤油・かつお節 木綿豆腐・鶏肉・里芋・人参・大根・ごぼう・長葱・薄口醤油・みりん	肉まん
17日(土)	ベーコントマトのトマトスパゲティ 大根のコロコロサラダ オレンジ	スパゲティ・キャベツ・ベーコン・玉葱・長葱・にんにく・油・ホイルトマト・砂糖・塩・コンソメ 大豆・人参・さつま芋・胡瓜・コーン・マヨネーズ・塩 オレンジ	飲むヨーグルト・お菓子
19日(月)	ビーフカレー オーロラサラダ バナナ	じゃが芋・人参・玉葱・牛肉・グリーンピース・カレールー・牛乳 キャベツ・人参・胡瓜・ハム・コーン・マヨネーズ・ケチャップ バナナ	プリン
20日(火)	牛肉のしぐれ煮 ほうれん草とカボチャの和え物 きのこ汁	牛肉・牛蒡・しらたき・人参・生姜・葱・醤油・砂糖・酒・だし もやし・ほうれん草・錦糸卵・カニカマ・醤油・砂糖・胡麻油・ごま えのき・しめじ・舞茸・椎茸・玉葱・人参・塩・醤油・ねぎ	牛乳・さつま芋蒸しパン
21日(水)	きのこご飯 魚の西京焼き 卵サラダ コンソメスープ	米・しめじ・椎茸・舞茸・あげ・人参・塩・酒・醤油 さわら・白味噌・砂糖・酒 たまご・きゃべつ・きゅうり・人参・ハム・マヨネーズ・	たい焼き
22日(木)	ハンバーグ 野菜炒め ミルクスープ	ほうれん草・えのき・人参・コーン・コンソメ・塩 合挽肉・木綿豆腐・塩・玉葱・人参・ピーマン・パン粉・卵・ケチャップ キャベツ・玉葱・もやし・人参・ピーマン・塩	フルーツヨーグルト
23日(金)	旨煮 五目納豆 味噌汁	じゃが芋・人参・玉葱・ベーコン・コーン・コンソメ・牛乳・塩・パセリ 豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・こんにやく・椎茸・里芋・砂糖・醤油・みりん・酒・グリーンピース 納豆・小松菜・人参・シラス・鰹節・醤油・砂糖 人参・大根・葱・長葱・わかめ・味噌	牛乳・りんごのケーキ
24日(土)	ちゃんぽん 南瓜のおかか フルーツ寒天	中華麺・むぎエキ・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 南瓜・砂糖・醤油・鰹節 オレンジジュース・フルーツカクテル・寒天・砂糖	パン
26日(月)	マカロニグラタン ブロッコリーサラダ ポトフ風スープ	マカロニ・鶏肉・玉葱・人参・マッシュルーム・塩・バター・小麦粉・牛乳・コンソメ・チーズ・パセリ ブロッコリー・人参・コーン・赤ピーマン・黄ピーマン・マヨネーズ 大根・人参・玉葱・ベーコン・キャベツ・鶏ガラ・塩・葱	いちごゼリー
27日(火)	豚肉生姜焼き ミックスナムル もずくスープ	豚肉・生姜・玉葱・醤油・油・味噌・砂糖 ほうれん草・大根・人参・もやし・ハム・ごま・ごま油・薄口醤油・味噌 もずく・木綿豆腐・えのき・人参・薄口醤油・塩・鶏ガラ・白ごま	スイートポテト
28日(水)	鯖の竜田揚げ ほうれん草のピーナツ和え 豆乳汁	鯖・生姜・醤油・味噌・酒・小麦粉・油・片栗粉 ほうれん草・人参・もやし・ピーナツ粉 キャベツ・人参・小葱・だし・豆乳・味噌	焼きそば
29日(木)	チキンピザ スパゲティサラダ ニラ玉スープ	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 スパゲティ・胡瓜・人参・ハム・コーン・マヨネーズ・塩 卵・椎茸・ニラ・人参・玉ねぎ・中華味・片栗粉	牛乳・シュガートースト
30日(金)	おでん 春雨の酢の物 わかめの味噌汁	ウズラ卵・ちくわ・こんにやく・大根・人参・里芋・鶏肉・厚揚げ・塩・だし・醤油・みりん・酒・おでん素 春雨・胡瓜・人参・ハム・もやし・砂糖・酢・薄口醤油 葱・木綿豆腐・人参・わかめ・小葱・あげ・だし・味噌	やきいも
31日(土)	カレーうどん ポテトサラダ リンゴ	うどん・鶏肉・玉葱・人参・長葱・油・だし・カレールー じゃが芋・胡瓜・人参・ハム・コーン・マヨネーズ・塩 リンゴ	マドレーヌ

おしらせ * 21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。

