

2020年

11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)	ハヤシライス 白菜とツナサラダ フルーツ寒天	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・ハヤシルー 白菜・人参・ツナ・赤ピーマン・黄ピーマン・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	クレープ
4日(水)	鮭のムニエル サツマイモサラダ 春雨スープ	鮭・塩・小麦粉・マーガリン・ケチャップ・パセリ さつまいも・人参・胡瓜・コーン・ハム・マヨネーズ・塩 春雨・玉葱・人参・きくらげ・ニラ・中華味・塩	牛乳・ホットケーキ
5日(木)	肉団子のケチャップ煮 ゴマドレサラダ かきたま汁	ミートボール・ケチャップ・砂糖・醤油 キャベツ・胡瓜・人参・コーン・胡麻ドレッシング 卵・玉葱・人参・チンゲン菜・椎茸・塩・薄口醤油	大学芋
6日(金)	麻婆豆腐 ミックスナムル ミルクスープ	豆腐・豚肉・椎茸・長葱・生姜・ピーマン・玉葱・人参・赤味噌・醤油・砂糖・片栗粉・ごま油 ほうれん草・大根・人参・もやし・ハム・胡麻・ごま油・薄口醤油・味酢 じゃが芋・人参・玉葱・ベーコン・コーン・コンソメ・牛乳・塩・クリームコーン缶・パセリ	ぶどうゼリー
7日(土)	塩ラーメン 切干大根煮 バナナ	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 切り干し大根・人参・いんげん・角天・砂糖・醤油 バナナ	パン
9日(月)	里芋のごま味噌煮 五目納豆 わかめスープ	里芋・鶏肉・人参・グリーンピース・だし・白味噌・砂糖・みりん・胡麻 納豆・小松菜・人参・シラス・鰹節・醤油・砂糖 わかめ・玉ねぎ・人参・えのき・葱・鶏がらスープ・塩・酒・醤油・ごま	ジャムサンドクラッカー
10日(火)	ミックスピラフ 照り焼きチキン オクラの梅肉和え キャベツの味噌汁	米・ウインナー・人参・ピーマン・コーン・パセリ・ピラフの素 鶏もも・砂糖・醤油・味酢・生姜 オクラ・もやし・人参・ねり梅・醤油・みりん・胡麻 キャベツ・玉葱・人参・あげ・小葱・だし・味噌	プリン
11日(水)	鯖のみぞれ煮 きのこの和え物 野菜スープ	鯖・塩・片栗粉・醤油・砂糖・みりん・大根・葱 ほうれん草・えのき・しめじ・舞茸・砂糖・醤油・みりん・酒 ウインナー・大根・白菜・コーン・葱・鶏ガラ・塩・薄口醤油	牛乳・人参ケーキ
12日(木)	チーズオムレツ 大根と人参の炒り煮 わかめの味噌汁	卵・玉葱・人参・ピーマン・チーズ・塩・ケチャップ 大根・人参・チンゲン菜・油揚げ・ごま油・砂糖・みりん・醤油・胡麻 玉葱・豆腐・人参・わかめ・葱・あげ・味噌	イリコ・梅じゃこおにぎり
13日(金)	豚肉とキャベツの味噌炒め 竹輪の酢の物 ほうれん草のスープ	豚肉・葱・キャベツ・干椎茸・ピーマン・赤ピーマン・葱・油・味噌・砂糖・醤油・酒 竹輪・人参・胡瓜・しらす・酢・砂糖・醤油・胡麻 ほうれん草・玉葱・しめじ・人参・ベーコン・コンソメ・塩	牛乳・ジャムサンド
14日(土)	肉うどん レンコンきんぴら りんご	うどん麺・牛肉・玉葱・人参・砂糖・みりん・醤油・葱・だし昆布・醤油・味酢 レンコン・人参・ちくわ・油・砂糖・醤油・胡麻 りんご	パン
16日(月)	タンダーチキン 白菜の和え物 コーススープ	鶏肉・塩・ヨーグルト・醤油・ケチャップ・カレー粉・生姜 白菜・胡瓜・人参・コーン・かつおぶし・みりん・薄口醤油 シチューミックス・クリームコーン缶・人参・玉葱・塩・パセリ	マロン蒸しパン
17日(火)	酢豚 拌三絲 もずくとコンのスープ	豚肉・生姜・玉葱・たけのこ・人参・ピーマン・油・砂糖・醤油・酢・片栗粉 キャベツ・人参・胡瓜・春雨・卵・砂糖・酢・醤油・ごま油 モズク・もやし・コーン・えのき・オクラ・鶏ガラ・薄口醤油・酒	フルーツヨーグルト
18日(水)	鮭のパン粉焼き ほうれん草と豚肉のソテー ポトフ風スープ	鮭・塩・酒・にんにく・パン粉・カレー粉・パセリ 豚肉・ほうれん草・玉葱・人参・ヤングコーン・薄口醤油・塩 大根・玉葱・人参・ベーコン・キャベツ・小葱・鶏ガラ・塩	さつまいもの天ぷら
19日(木)	親子煮 青じそサラダ トマトスープ	鶏肉・玉葱・人参・グリーンピース・卵・椎茸・薄口醤油・味酢 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 トマト・ウインナー・玉葱・人参・コンソメ・塩・パセリ	お好み焼き
20日(金)	高野豆腐の炒め煮 キャベツのゴマドレ和え すまし汁	高野豆腐・こんにゃく・いんげん・人参・椎茸・みりん・酒・醤油・油 キャベツ・胡瓜・人参・わかめ・しらす・ゴマドレ 木綿豆腐・わかめ・玉葱・人参・竹輪・塩・醤油	牛乳・ガトーショコラ
21日(土)	ジャージャー麺 蒸ししゅうまい オレシ	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 しゅうまい オレシ	パン
24日(火)	チンジャオロース シルバーサラダ ほんべん汁	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 胡瓜・人参・ハム・コーン・きくらげ・春雨・マヨネーズ ほんべん・みずな・にんじん・塩・酒・醤油	みたらし団子
25日(水)	魚の黄金焼き 納豆和え 南瓜の味噌汁	カレイ・塩・小麦粉・卵 納豆・人参・オクラ・葱・醤油 南瓜・玉葱・人参・わかめ・あげ・味噌	カルピス牛乳寒
26日(木)	ほうれん草のり和え きのこ汁 八宝菜	豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・こんにゃく・紫竹・里芋・砂糖・醤油・みりん・酒・グリーンピース ほうれん草・人参・錦糸卵・海苔・砂糖・醤油・みりん えのき・しめじ・舞茸・椎茸・玉葱・人参・塩・醤油・葱	牛乳・ゴマクッキー
27日(金)	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・うずら卵・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	フレンチトースト
28日(土)	ミートソーススパゲティ イタリアンサラダ バナナ	スパゲティ・牛肉・玉葱・人参・マッシュルーム・にんにく・コンソメ・トマトピューレ・砂糖・トマトホール缶 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 バナナ	飲むヨーグルト・お菓子
30日(月)	チキンカレー ブロッコリーとキャベツのサラダ オレンジ寒天	鶏肉・じゃが芋・人参・玉葱・カレールー・ケチャップ・ウスターソース ブロッコリー・キャベツ・人参・ハム・コーン・フレンチドレッシング 砂糖・オレンジジュース・寒天	どらやき

お知らせ * 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。

