

2021年

1月

☆給食表☆

船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
4日(月)	ビーンズカレー シルバーサラダ オレンジ寒天	牛肉・じゃが芋・人参・玉葱・大豆・生姜・にんにく・油・カレールー ブロッコリー・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 砂糖・オレンジジュース・寒天	クレープ
5日(火)	がめ煮 野菜の酢の物 きのこ汁	鶏肉・レンコン・人参・牛蒡・こんにゃく・里芋・絹さや・椎茸・砂糖・醤油・味噌 小松菜・もやし・人参・あげ・酢・砂糖・薄口醤油・胡麻 人参・玉葱・しめじ・舞茸・えのき・塩・醤油・葱	牛乳・さつまいもスティック
6日(水)	鯖の竜田揚げ かみかみサラダ すまし汁	鯖・生姜・醤油・みりん・酒・小麦粉・片栗粉・油 キャベツ・大根・人参・牛蒡・コーン・胡麻ドレッシング 木綿豆腐・玉葱・人参・ちくわ・わかめ・塩・醤油	シュガートースト
7日(木)	七草粥 五目卵焼き はりはりなます キャベツの味噌汁	米・芹・薺・繁縷・御形・仏の座・松・すずしろ・大根・大根葉・人参・塩・醤油・鶏肉 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 キャベツ・人参・玉葱・あげ・葱・味噌	いちごゼリー
8日(金)	いんげんのピーナッツ和え さつま芋の味噌汁 焼きうどん 白菜の和え物 オレンジ	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 いんげん・チンゲン菜・人参・もやし・ピーナッツ和えの素・醤油 さつま芋・玉葱・人参・えのき・あげ・葱・味噌 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 白菜・もやし・人参・砂糖・醤油・ごま オレンジ	フルーツ杏仁豆腐
9日(土)	肉団子の照り焼き煮 ポテトサラダ ミルクスープ	肉団子・砂糖・醤油・みりん じゃが芋・人参・ブロッコリー・ハム・コーン・マヨネーズ・塩 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	牛乳・かぼちゃケーキ
12日(火)	鮭のコーンマヨ焼き 納豆和え 味噌汁	鮭・塩・コーン・マヨネーズ 納豆・人参・オクラ・葱・醤油 人参・大根・麩・葱・わかめ・味噌	たこやき
13日(水)	チーズオムレツ カリフラワーのツナ和え そうめん汁	卵・玉葱・人参・ピーマン・チーズ・塩・ケチャップ カリフラワー・パプリカ・コーン・ツナ・フレンチドレッシング ソウメン・蒲鉾・葱・砂糖・醤油・塩	プリン
14日(木)	魚の西京焼き ピーマンのじゃこ炒め コンソメスープ	さわら・白味噌・砂糖・酒 ピーマン・しらす・人参・玉葱・酒・みりん・醤油・塩 キャベツ・玉葱・人参・ベーコン・コンソメ・塩・パセリ	牛乳・焼き芋
15日(金)	塩ラーメン チンゲン菜のごま和え 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 チンゲン菜・人参・もやし・蒲鉾・醤油・みりん・酒・ごま バナナ	ドーナツ
16日(土)	マーボーなす ひじきサラダ チンゲン菜スープ	なす・豚肉・椎茸・生姜・葱・ピーマン・玉葱・にんじん・味噌・醤油・砂糖・片栗粉・ごま油 ひじき・人参・白菜・コーン・ツナ・胡麻ドレッシング チンゲン菜・人参・椎茸・ベーコン・中華味噌・塩	イチゴパバロア
18日(火)	鶏肉のから揚げ オクラの梅肉和え 南瓜の味噌汁	鶏肉・醤油・酒・生姜・片栗粉・油 オクラ・もやし・人参・ねり梅・醤油・みりん・胡麻 南瓜・玉葱・人参・わかめ・あげ・味噌	小倉白玉
20日(水)	魚のカレームニエル アスパラベーコン炒め 野菜スープ	たら・塩・小麦粉・カレー粉 アスパラガス・ブロッコリー・ベーコン・玉葱・コーン・塩 ウインナー・大根・白菜・コーン・葱・鶏ガラ・塩・薄口醤油	牛乳・さつま芋蒸しパン
21日(木)	高野豆腐のふわふわ煮 大根のゆかり和え 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 大根・もやし・人参・ゆかり・胡麻 わかめ・人参・玉ねぎ・えのき・中華味噌・塩・酒・醤油・ごま	じゃこのお好み焼き
22日(金)	豚肉の生姜焼き スパゲティサラダ コーンスープ	豚肉・生姜・玉葱・醤油・油・味噌・砂糖 スパゲティ・胡瓜・人参・ハム・コーン・マヨネーズ・塩 シチューミックス・クリームコーン缶・人参・玉葱・塩・パセリ	牛乳・ジャムサンドク ラッカー
23日(土)	肉うどん 金平ごぼう 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・味噌 牛蒡・人参・糸こんにゃく・薄口醤油・酒・砂糖・胡麻 りんご	パン
25日(月)	野菜カレー 春雨サラダ カルピス牛乳寒	鶏肉・人参・じゃが芋・玉葱・ブロッコリー・南瓜・ピーマン・生姜・にんにく・カレールー 春雨・キャベツ・人参・木耳・ハム・コーン・ドレッシング カルピス・牛乳・砂糖・カンテン	いりこ・おかかおにぎり
26日(火)	豚じゃが ほうれん草のごまドレ和え すまし汁	豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・しらたき・砂糖・醤油・グリーンピース ほうれん草・もやし・人参・胡麻ドレッシング 小松菜・麩・わかめ・人参・えのき・薄口醤油・塩	牛乳・フルーツサンド
27日(水)	鯖の塩焼き 五目納豆 もずくスープ	鯖・塩 納豆・小松菜・人参・シラス・鰹節・醤油・砂糖 もずく・木綿豆腐・えのき・人参・薄口醤油・塩・鶏ガラ・白ごま	青りんごゼリー
28日(木)	チンジャオロース ミックスナムル かきたま汁	豚肉・酒・醤油・生姜・ピーマン・赤・黄・ピーマン・玉葱・筍・油・オイスターソース・醤油・砂糖・酒 ほうれん草・大根・人参・もやし・ハム・胡麻・ごま油・薄口醤油・味噌 卵・玉葱・人参・チンゲン菜・椎茸・塩・薄口醤油	みるくもち
29日(金)	厚揚げとキャベツの味噌炒め ブロッコリーサラダ トマトスープ きつねうどん	厚揚げ・鶏挽肉・人参・玉葱・キャベツ・椎茸・油・味噌・砂糖・酒 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 トマト・ウインナー・玉葱・人参・コンソメ・塩・パセリ うどん麺・あげ・砂糖・醤油・わかめ・ほうれん草・葱・醤油・みりん	牛乳・麩ラスク
30日(土)	いんげんの胡麻和え バナナ	いんげん・人参・もやし・砂糖・薄口醤油・胡麻 バナナ	飲むヨーグルト・お菓子♪

おしらせ * 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。

