

2021年

2月

☆給食表☆

船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
1日(月)	ビーフカレー チロリアンサラダ りんご寒天	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・スパゲティチーズ・マヨネーズ・ケチャップ 砂糖・りんごジュース・寒天	やきいも
2日(火)	酢豚 神三絲 もずくとごんんのスープ	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・コマ油 モズク・もやし・コーン・えのき・オクラ・鶏ガラ・薄口醤油・酒	牛乳・きなこうどん
3日(水)	サバの味噌煮 大豆の五目煮 すまし汁	サバ・生姜・だし・砂糖・酒・醤油・味噌 鶏肉・大豆・じゃが芋・人参・こんにゃく・生姜・醤油・砂糖 麩・えのき・しめじ・玉葱・人参・塩・醤油	牛乳・ヨーグルト蒸しパン
4日(木)	親子煮 オクラのかつお和え 味噌汁	鶏肉・玉葱・人参・グリーンピース・卵・椎茸・薄口醤油・味噌 オクラ・もやし・人参・わかめ・醤油・かつお節 じゃが芋・玉葱・人参・あげ・味噌・小葱	いちごゼリー
5日(金)	揚げ魚の野菜あんかけ 卵サラダ はんぺん汁	ほき・塩・小麦・片栗粉・白菜・人参・もやし・ピーマン・しめじ・醤油・酒・みりん 卵・キャベツ・胡瓜・人参・ハム・マヨネーズ はんぺん・みずな・にんじん・塩・酒・醤油	牛乳・ジャムサンド
6日(土)	ちゃんぽん 揚げ春巻き りんご	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 春巻き・油・キャベツ りんご	パン
8日(月)	味噌肉じゃが ほうれん草のピーナツ和え キャベツの味噌汁	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 ほうれん草・人参・もやし・ピーナツ キャベツ・玉葱・人参・あげ・小葱・だし・味噌	いりこ・わかめおにぎり
9日(火)	ハンバーグ ブロccoliとキャベツのサラダ 豆乳汁	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 ブロccoli・キャベツ・人参・ハム・コーン・フレンチドレッシング キャベツ・人参・ウインナー・葱・豆乳・鶏ガラ	肉まん
10日(水)	鮭のパン粉焼き 南瓜サラダ ミネストローネ	鮭・塩・酒・にんにく・パン粉・カレー粉・パセリ 南瓜・胡瓜・人参・コーン・ハム・マヨネーズ・塩 大根・じゃが芋・トマト・人参・玉葱・コンソメ	牛乳・みたらし団子
12日(金)	厚揚げと里芋のそぼろ煮 いんげんのおかか和え わかめスープ	厚揚げ・里芋・人参・鶏挽肉・砂糖・酒・醤油・グリーンピース いんげん・人参・もやし・かつお節・醤油 わかめ・玉ねぎ・人参・えのき・葱・鶏がらスープ・塩・酒・醤油・ごま	ショコラプリン
13日(土)	牛乳 パン	牛乳 あんぱん・メロンパン・クリームパン	
15日(月)	豚肉のケチャップ煮 マカロニサラダ キャベツとウインナーのスープ	豚肉・人参・じゃが芋・玉葱・ピーマン・大豆・ウスターソース・ケチャップ・塩 マカロニ・胡瓜・キャベツ・人参・ハム・コーン・塩・マヨネーズ 玉葱・人参・キャベツ・コンソメ・パセリ	いりこ・梅じゃこおにぎり
16日(火)	ミックスピラフ 鶏肉の香味焼き 五目納豆	米・ウインナー・人参・ピーマン・コーン・パセリ・ピラフの素 鶏肉・にんにく・白みそ・みりん・ゴマ油 納豆・小松菜・人参・シラス・鰹節・醤油・砂糖	ワッフル
米飯給食	春雨スープ	春雨・玉葱・人参・きくらげ・椎茸・ニラ・中華味	
17日(水)	鮭のちゃんちゃん焼き きゅうりの酢の物 さつま芋の味噌汁	鮭・キャベツ・人参・もやし・味噌・醤油・みりん 胡瓜・人参・わかめ・砂糖・醤油・塩・酢 さつま芋・玉葱・人参・あげ・えのき・葱・味噌	牛乳・りんごのケーキ
18日(木)	スペイン風オムレツ コールスローサラダ ポトフ風スープ	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・胡瓜・人参・ハム・コーン・フレンチドレッシング 大根・玉葱・人参・ベーコン・キャベツ・小葱・鶏ガラ・塩	フルーツヨーグルト
19日(金)	肉豆腐 青じそサラダ わかめの味噌汁	牛肉・豆腐・しらたき・椎茸・葱・砂糖・酒・醤油・みりん・小葱 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 玉葱・豆腐・人参・わかめ・葱・あげ・味噌	牛乳・じゃこのお好み焼き
20日(土)	あんかけラーメン 金平ごぼうのサラダ オレンジ	中華麺・キャベツ・人参・玉葱・もやし・椎茸・コーン・スープ・片栗粉 牛蒡・人参・ごま油・砂糖・酒・醤油・ごま・マヨネーズ オレンジ	飲むヨーグルト・お菓子
22日(月)	チキンカレー 野菜サラダ 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ccoli・アスパラ・人参・枝豆・黄ピーマン・ハム・ゴマドレ 砂糖・オレンジジュース・寒天	牛乳・ホットケーキ
24日(水)	赤魚の煮魚 ひじき煮 田舎汁	アカウオ・酒・生姜・砂糖・醤油 ひじき・大豆・人参・椎茸・あげ・砂糖・醤油・味噌 大根・人参・豆腐・里芋・だし・醤油・酒・大根葉	牛乳・大学芋
25日(木)	味噌おでん 納豆和え かきたま汁	竹輪・こんにゃく・大根・人参・里芋・鶏肉・あげ・塩・醤油・みりん・酒・味噌 納豆・人参・オクラ・葱・醤油 卵・玉葱・人参・チンゲン菜・椎茸・塩・薄口醤油	フルーツムース
26日(金)	八宝菜 もやしとささみの中華サラダ ビーフ汁	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 もやし・ささみ・ハム・胡瓜・小松菜・醤油・砂糖・酢・ごま油 ビーフ・豚肉・キャベツ・人参・椎茸・葱・醤油・中華味	たい焼き
27日(土)	カレーうどん 切干大根煮 バナナ	うどん・豚肉・玉葱・人参・長葱・油・だし・カレールー 切り干し大根・人参・いんげん・角天・砂糖・醤油 ぼなな	パン

おしらせ * 16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。

