

2021年

5月

☆給食表☆

船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
1日(土)	・コーンとキャベツのトマトスパゲッティ 大豆のコロコロサラダ オレンジ	スパゲッティ・玉葱・長葱・にんにく・油・ホールトマト・砂糖・塩・コンソメ・キャベツ・ベーコン 大豆・人参・さつまいも・胡瓜・コーン・マヨネーズ・塩 オレンジ	パン
6日(木)	鶏のごま照り焼き ひじき煮 すまし汁	鶏肉・砂糖・酒・醤油・味噌・胡麻 ひじき・大豆・人参・椎茸・あげ・砂糖・醤油・味噌 麸・えのき・しめじ・玉葱・人参・塩・醤油	こいばーろ
7日(金)	炒り豆腐 いんげんのピーナッツ和え 茄子の味噌汁	木綿豆腐・鶏挽肉・玉葱・人参・卵・椎茸・グリンピース・砂糖・醤油・塩 チンゲン菜・いんげん・人参・もやし・ピーナッツ・醤油 なす・玉葱・人参・椎茸・あげ・葱・味噌	牛乳・ブルーベリーマフィン
8日(土)	焼きうどん 五色なます りんご	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 大根・人参・胡瓜・ひじき・醤油・大豆・砂糖・塩・酢 りんご	飲むヨーグルト・お菓子♪
10日(月)	肉団子のケチャップ煮 マカロニサラダ コンソメスープ	ミートボール・ケチャップ・砂糖・醤油 マカロニ・胡瓜・キャベツ・人参・ハム・コーン・塩・マヨネーズ ほうれん草・えのき・人参・コーン・コンソメ・塩	青りんごゼリー
11日(火)	豚肉のさっぱりポン酢炒め 野菜のおかか和え 味噌汁	豚肉・生姜・玉葱・人参・卵・椎茸・グリンピース・砂糖・醤油・塩 もやし・ビーマン・赤ビーマン・ベーコン・人参・コーン・かつお節・醤油・みりん じゃが芋・玉葱・人参・アゲ・葱・味噌	牛乳・バナナケーキ
12日(水)	魚のカレーミニエル アスパラとブロッコリーのソテー ミネストローネ	たら・塩・小麦粉・カレー粉 アスパラ・ブロッコリー・コーン・黄ビーマン・ハム・塩 大根・じゃが芋・トマト・人参・玉葱・ベーコン・コンソメ・塩	ヤキソバ
13日(木)	スペイン風オムレツ シルバーサラダ わかめスープ	卵・塩・じゃが芋・玉葱・トマト・ビーマン・ベーコン・油・ケチャップ フロッコリー・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 わかめ・人参・玉ねぎ・えのき・中華味・塩・酒・醤油・ごま	牛乳・ジャムサンドクラッカー
14日(金)	鶏つくね ひじきサラダ キャベツの味噌汁	鶏肉・豆腐・玉葱・片栗粉・砂糖・醤油・みりん・酒 ひじき・人参・白菜・コーン・ツナ・胡麻ドレッシング キャベツ・玉葱・人参・あげ・小葱・だし・味噌	みかん缶入り牛乳寒
15日(土)	あんかけラーメン 大根のゆかり和え バナナ	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 大根・もやし・人参・ゆかり・胡麻 バナナ	パン
17日(月)	野菜カレー スペゲッティサラダ りんご寒天	鶏肉・じゃが芋・人参・玉葱・大根・なす・南瓜・ビーマン・にんにく・カレールー スペゲッティ・胡瓜・人参・ハム・コーン・マヨネーズ・塩 砂糖・りんごジュース・寒天	フルーツヨーグルト
18日(火)	豚肉とキャベツの味噌炒め ほうれん草のり和え 春雨スープ	豚肉・荀・キャベツ・干椎茸・ビーマン・赤ビーマン・葱・油・味噌・砂糖・醤油・酒 ほうれん草・人参・玉葱・錦糸卵・刻み海苔・砂糖・醤油・味噌 春雨・玉葱・人参・きくらげ・椎茸・ニラ・中華味	牛乳・シュガートースト
19日(水)	炊き込みご飯 鯖の塩焼き プロッコリーのツナ和え 豆乳汁	米・あげ・ちび地・人参・牛蒡・椎茸・鶏肉・薄口・みりん・酒・塩 鯖・塩 プロッコリー・カリフラワー・コーン・ツナ・香味ドレッシング キャベツ・人参・ウインナー・葱・豆乳・鶏ガラ	アイスクリーム
米飯給食	ほうれん草ときのこオムレツ 梅胡瓜納豆 豆腐の味噌汁	卵・ほうれん草・しめじ・ベーコン・醤油・塩 納豆・胡瓜・人参・もやし・梅肉・胡麻 豆腐・玉葱・人参・わかめ・葱・あげ・味噌	いりこ・いなりずし
20日(木)	チンジャオロース 春雨の酢の物 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・ビーマン・玉葱・荀・油・オイスター・ソース・醤油・砂糖・酒 春雨・胡瓜・人参・ハム・もやし・砂糖・酢・薄口 クリームコーン・玉葱・人参・卵・中華味・片栗粉・塩・ごま油	牛乳・人参ケーキ
21日(金)	ミートソーススパゲティ 青じそサラダ オレンジ	スパゲッティ・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・もやし・胡瓜・人参・黄ビーマン・ハム・青じそドレッシング オレンジ	ドーナツ
22日(土)	赤魚の煮魚 五目納豆 具だくさん味噌汁	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 牛蒡・玉葱・人参・大根・キャベツ・しめじ・あげ・葱・味噌	フルーツムース
24日(月)	鶏の唐揚げ トマトとツナのマリネ ポトフ風スープ	鶏肉・醤油・酒・生姜・片栗粉・油 トマト・キャベツ・人参・胡瓜・コーン・ツナ・酢・醤油・塩・コショウ・油 大根・玉葱・人参・ベーコン・キャベツ・小葱・鶏ガラ・塩	クレープ
26日(水)	鮭のコーンマヨ焼き イタリアンサラダ チンゲン菜スープ	鮭・塩・コーン・マヨネーズ キャベツ・赤ビーマン・胡瓜・コーン・イタリアンドレッシング チンゲン菜・人参・椎茸・ベーコン・中華味	牛乳・ジャム蒸しパン
27日(木)	ポークピーンズ コールスローサラダ ミルクスープ	大豆・鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・なす・グリンピース・砂糖・醤油・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 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・バセリ	ピーチゼリー
28日(金)	牛肉のしぐれ煮 わかめの酢の物 けんちん汁	牛肉・牛蒡・しらたき・人参・生姜・葱・醤油・砂糖・薄口・胡麻 竹輪・人参・胡瓜・わかめ・しらす・酢・砂糖・薄口・胡麻 豆腐・鶏肉・里芋・人参・大根・牛蒡・葱・薄口・味醂	牛乳・アーモンドケーキ
29日(土)	かきたまうどん ほうれん草のピーナッツ和え バナナ	うどん麺・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 ほうれん草・人参・もやし・ピーナッツ バナナ	パン
31日(月)	ポークカレー ブロッコリーサラダ オレンジ寒天	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 ブロッコリー・人参・コーン・赤ビーマン・黄ビーマン・マヨネーズ 砂糖・オレンジジュース・寒天	シューアイス

おしらせ * 19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。

