

2021年

8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)	旨煮 竹輪の酢の物 豆腐スープ	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 竹輪・人参・胡瓜・しらす・酢・薄口醤油・砂糖・胡麻 木綿豆腐・白菜・しめじ・人参・葱・醤油・塩・片栗粉	どらやき
3日(火)	タンダーチキン 野菜ソテー きゃべつとウインナーのスー	鶏肉・塩・ヨーグルト・醤油・ケチャップ・カレー粉・生姜 もやし・きゃべつ・玉葱・人参・ピーマン・コンソメ・塩 ウインナー・玉葱・人参・キャベツ・コンソメ・パセリ	小倉白玉
4日(水)	あじのかば焼き ひじき煮 茄子の味噌汁	あじ・小麦粉・油・砂糖・醤油・味噌 ひじき・大豆・人参・椎茸・あげ・砂糖・醤油・味噌 なす・玉葱・人参・あげ・葱・味噌	牛乳・きなこうどん
5日(木)	チーズオムレツ イタリアンサラダ ポトフ風スープ	卵・玉葱・人参・ピーマン・チーズ・塩 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 大根・玉葱・人参・ベーコン・キャベツ・小葱・鶏ガラ・塩	牛乳・ヨーグルトパン
6日(金)	豆腐チャンプルー ほうれん草のりและ きゃべつと味噌汁	木綿豆腐・卵・豚肉・人参・ニラ・もやし・カツオ・コマ油・醤油・酒・塩 ほうれん草・人参・玉葱・錦糸卵・刻み海苔・砂糖・醤油・味噌 キャベツ・玉葱・人参・あげ・小葱・だし・味噌	水ようかん
7日(土)	カレーうどん 青じそサラダ すいか	うどん麺・豚肉・玉葱・人参・長葱・油・だし・カレールー 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 すいか	マドレーヌ
10日(火)	肉団子のケチャップ煮 ブロッコリーサラダ コンソメスープ 魚の黄金焼き	ミートボール・ケチャップ・砂糖・醤油 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 シチューミックス・クリームコーン缶・人参・玉葱・塩・パセリ カレイ・塩・小麦粉・卵	ポテトスティック
11日(水)	白菜のピーナツ和え 具だくさん味噌汁	白菜・人参・もやし・ピーナツの素 牛蒡・玉葱・人参・大根・キャベツ・しめじ・あげ・葱・味噌	牛乳・ソーセージ蒸しパン
12日(木)	高野豆腐のふわふわ煮 大根サラダ きのこのすまし汁 チキンナゲット	高野豆腐・鶏挽肉・生椎茸・人参・卵・絹さや・油・酒・砂糖・味噌 大根・胡瓜・コーン・ツナ・マヨネーズ・塩 えのき・しめじ・舞茸・椎茸・玉葱・人参・薄口・塩 チキンナゲット	アイスクリーム
13日(金)	オクラの梅肉和え 春雨スープ	オクラ・もやし・人参・わり梅・醤油・みりん・胡麻 はるさめ・たまねぎ・にんじん・きくらげ・しいたけ・にら・中華味	みかんゼリー
14日(土)	ミートソーススパゲティ かみかみさらだ 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・大根・人参・牛蒡・コーン・胡麻ドレッシング バナナ	パン
16日(月)	夏野菜カレー コールスローサラダ オレンジ寒天	鶏もも・じゃが芋・人参・玉葱・なす・南瓜・ピーマン・牛乳・カレールー キャベツ・胡瓜・人参・コーン・ドレッシング 砂糖・オレンジジュース・寒天	牛乳・コーンマヨパン
17日(火)	鶏肉のから揚げ 切り干し大根煮 すまし汁	鶏肉・醤油・酒・生姜・片栗粉・油 切り干し大根・人参・いんげん・さつま揚げ・砂糖・醤油 豚・えのき・しめじ・玉葱・人参・塩・醤油	肉まん
18日(水)	ミックスピラフ 魚のピザ焼き 野菜サラダ	米・ウインナー・人参・ピーマン・コーン・パセリ・ピラフの素 鮭・玉葱・ピーマン・チーズ・ケチャップ キャベツ・もやし・胡瓜・人参・黄ピーマン・ハム・胡麻ドレッシング	プリンアラモード
米飯給食	チンゲン菜スープ チンジャオロース もやしときゅうりのナムル かきたま汁	チンゲン菜・人参・椎茸・ベーコン・中華味 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 モヤシ・胡瓜・ニラ・人参・胡麻・醤油・コマ油・塩 卵・玉葱・人参・チンゲン菜・椎茸・塩・薄口醤油	たこ焼き
20日(金)	厚揚げと牛肉の旨煮 五目納豆 じゃが芋の味噌汁 冷やし中華 蒸しゅうまい フルーツ寒天	厚揚げ・牛肉・しらたき・玉葱・人参・いんげん・砂糖・醤油・味噌 納豆・小松菜・人参・シラス・鰾節・醤油・砂糖 じゃが芋・玉葱・人参・あげ・葱・味噌 ラーメン麺・ハム・錦糸卵・胡瓜・もやし・木耳・冷やし中華スープ しゅうまい・キャベツ オレンジジュース・フルーツカクテル・寒天・砂糖	牛乳・ジャムサンド 飲むヨーグルト・お菓子
23日(月)	やが芋とウインナーの炒め スパゲティサラダ トマトスープ	じゃが芋・玉葱・人参・ウインナー・グリーンピース・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 トマト・ウインナー・玉葱・人参・コンソメ・塩・パセリ	フルーツムース
24日(火)	豚肉の生姜焼き 白菜の和え物 具汁	豚肉・生姜・玉葱・醤油・油・味噌・砂糖 白菜・ほうれん草・蒲鉾・コーン・胡麻ドレッシング 大豆・大根・人参・玉ねぎ・小葱・味噌	お好み焼き
25日(水)	白身魚のパン粉焼き ブロッコリーサラダ コンソメスープ	たら・塩・酒・にんにく・パン粉・カレー粉・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 ほうれん草・えのき・人参・コーン・コンソメ・塩	牛乳・マーブルケーキ
26日(木)	五目卵焼き あつさり納豆 味噌汁	卵・玉葱・人参・ニラ・鶏肉・塩・砂糖 納豆・もやし・人参・大葉・醤油 じゃが芋・玉葱・人参・アケ・葱・味噌	いりこ・わかめおにぎり
27日(金)	炒り豆腐 野菜のマリネ ミルクスープ	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 ハム・キャベツ・玉葱・赤ピーマン・黄ピーマン・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・パセリ	牛乳・麩ラスク
28日(土)	冷製パスタ 卵サラダ バナナ	スパゲティ・きゃべつ・胡瓜・コーン・ツナ・青じそドレッシング たまご・きゃべつ・きゅうり・人参・ハム・マヨネーズ バナナ	パン
30日(月)	チキンカレー 南瓜サラダ りんご寒天	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 南瓜・人参・胡瓜・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
31日(火)	鶏肉の香味焼き オクラのかつお和え もずくスープ	鶏肉・にんにく・白みそ・みりん・コマ油 オクラ・もやし・人参・わかめ・醤油・かつお節 もずく・豆腐・えのき・人参・醤油・塩・鶏ガラ	クレープ

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。

