

2021年

## 船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
1日(月)	タンドリーチキン 白菜のゴマドレ和え物 コンスープ	鶏肉・塩・ヨーグルト・醤油・ケチャップ・カレー粉・生姜 白菜・ほうれん草・蒲鉾・コーン・胡麻ドレッシング シチューミックス・クリームコーン缶・人参・玉葱・塩・パセリ	クレープ
2日(火)	ポークビーンス かみかみさらだ 春雨スープ	豚肉・大豆・じゃが芋・玉葱・なす・人参・グリーンピース・砂糖・醤油・ケチャップ 大豆・胡瓜・キャベツ・人参・コーン・牛蒡・胡麻ドレッシング 春雨・玉葱・人参・きくらげ・ニラ・中華味・塩	いちごゼリー
4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・ゴマドレ 卵・玉葱・人参・チンゲン菜・椎茸・薄口・塩	大学芋
5日(金)	マーボー豆腐 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・味噌 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	じゃが芋もち
6日(土)	塩野菜ラーメン 大根のゆかり和え バナナ	ラーメン麺・豚肉・キャベツ・人参・チンゲン菜・もやし・コーン・椎茸・塩スープ・鶏ガラ 大根・胡瓜・人参・ゆかり・胡麻 バナナ	ぱん
8日(月)	里芋の煮っ転がし 梅胡瓜納豆 キャベツの味噌汁	里芋・鶏挽肉・人参・グリーンピース・醤油・酒・砂糖・胡麻 納豆・梅・胡瓜・人参・醤油 キャベツ・玉葱・人参・あげ・小葱・だし・味噌	牛乳・きなこトースト
9日(火)	カレーピラフ 照り焼きチキン 青じそサラダ わかめスープ	米・ウインナー・人参・ピーマン・コーン・パセリ・ピラフの素・カレー粉 鶏肉・砂糖・醤油・みりん・生姜 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	シューアイス
10日(水)	鯖のみぞれ煮 れんこんのきんぴら のっぺい汁	鯖・塩・片栗粉・醤油・砂糖・みりん・大根・葱 蓮根・人参・ちくわ・砂糖・醤油・胡麻 鶏肉・カブ・人参・里芋・こんにやく・椎茸・あげ・いんげん・塩・醤油	牛乳・人参ケーキ
11日(木)	チーズオムレツ 大根と人参の炒り煮 冬瓜スープ	卵・玉葱・人参・ピーマン・チーズ・塩 大根・人参・チンゲン菜・あげ・ゴマ油・みりん・醤油・砂糖・胡麻 鶏肉・冬瓜・玉葱・人参・葱・塩・薄口・酒	いりこ・梅じゃこおにぎり
12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・筍・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・胡瓜・人参・しらす・酢・砂糖・薄口 ほうれん草・玉葱・しめじ・人参・ウインナー・コンソメ・塩	牛乳・ジャムサンド
13日(土)	肉うどん キャベツと胡瓜の梅ドレ和え 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・味噌・味噌 キャベツ・胡瓜・蒲鉾・人参・ねり梅・薄口 りんご	ぱん
15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	牛乳・マロン蒸しパン
16日(火)	酢豚 拌三絲 モズクとコーンのスープ	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・ゴマ油 モズク・もやし・コーン・えのき・オクラ・鶏ガラ・薄口醤油・酒	フルーツヨーグルト
17日(水)	ほうれん草と豚肉のソテー ポトフ煮スープ	豚肉・ほうれん草・人参・いんげん・ヤングコーン・玉葱・コショウ・薄口 大根・人参・玉葱・ベーコン・キャベツ・鶏ガラ・塩・葱	さつまいもの天ぷら
18日(木)	親子煮 オクラの梅肉和え さつま芋の味噌汁	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・ねり梅・醤油・みりん・胡麻 さつま芋・玉葱・人参・えのき・油あげ・小葱・味噌	お好み焼き
19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・こんにやく・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・胡麻ドレッシング しめじ・えのき・玉葱・蒲鉾・葱・塩・醤油	牛乳・りんごのケーキ
20日(土)	ちゃんぽん コールスローサラダ バナナ	中華麺・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 キャベツ・胡瓜・人参・コーン・フレンチドレッシング バナナ	ぱん
22日(月)	みそ肉じゃが ブロッコリーのおかか和え 豆乳汁	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 ブロッコリー・もやし・人参・コーン・ツナ・胡麻・薄口・味噌 キャベツ・人参・ウインナー・葱・豆乳・鶏ガラ	牛乳・シュガートースト
24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
25日(木)	高野豆腐のふわふわ煮 ほうれん草の海苔和え きのこ汁	高野豆腐・鶏挽肉・生椎茸・人参・卵・絹さや・油・酒・砂糖・味噌 ほうれん草・人参・海苔・砂糖・醤油・みりん しめじ・椎茸・えのき・玉葱・人参・塩・醤油・葱	牛乳ゴマクッキー
26日(金)	八宝菜 胡瓜の中華風和え 中華スープ	豚肉・玉葱・白菜・人参・椎茸・うずら卵・たけのこ・薄口醤油・塩・鶏ガラ 胡瓜・葱・人参・春雨・生姜・醤油・砂糖・みりん・酢・白ごま 玉葱・小松菜・きくらげ・小葱・中華味・塩	フレンチトースト
27日(土)	スープパスタ イタリアンサラダ バナナ	スパゲティ・鶏肉・人参・株・しめじ・白菜・ほうれん草・豆乳・鶏ガラ 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
29日(月)	ハヤシライス 白菜とツナサラダ りんご寒天	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・ハヤシルウ 白菜・人参・ツナ・赤ピーマン・黄ピーマン・マヨネーズ・塩 砂糖・りんごジュース・寒天	ポテトスティック
30日(火)	チャプチェ ほうれん草のごま和え キャベツとウインナーのスー	豚肉・人参・ピーマン・玉葱・春雨・木耳・ごま・生姜・にんにく・醤油・砂糖・赤味噌・塩・胡椒・ごま油 ほうれん草・もやし・人参・胡麻・醤油・砂糖 ウインナー・玉葱・人参・キャベツ・コンソメ・パセリ	どらやき

おしらせ \* 9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。

