

2022年

4月

## ☆給食表☆

## 船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
2日(土)	ちゃんぽん 蒸しゆまい 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 しゅうまい バナナ	ぱん
4日(月)	ビーンスカレー ほうれん草サラダ 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 ほうれん草・人参・コーン・ハム・マヨネーズ・塩 砂糖・オレンジジュース・寒天	牛乳・麩ラスク
5日(火)	豚肉のさっぱりポン酢炒め わかめの酢の物 きのこの味噌汁	豚肉・生姜・玉葱・人参・卵・椎茸・グリーンピース・砂糖・醤油・塩 胡瓜・もやし・人参・ワカメ・みかん缶・酢・砂糖・薄口醤油 しめじ・えのき・大根・人参・あげ・葱・味噌	牛乳・きな粉うどん
6日(水)	鯖のみぞれ煮 野菜のおかか和え 呉汁	鯖・塩・片栗粉・醤油・砂糖・みりん・大根・葱 もやし・キャベツ・ほうれん草・ピーマン・人参・コーン・かつお節・薄口・味噌 大豆・大根・人参・玉ねぎ・小葱・味噌	青りんごゼリー
7日(木)	五目卵焼き 大根のゆかり和え 春雨スープ	卵・玉葱・人参・ニラ・鶏肉・塩・砂糖 大根・もやし・人参・ゆかり・胡麻 春雨・玉葱・人参・きくらげ・椎茸・ニラ・中華味	ジャムサンド
8日(金)	たけのこご飯 鶏肉のマーマレード焼き ほうれん草のり和え すまし汁	米・たけのこ・あげ・グリーンピース・塩・酒・砂糖・醤油・みりん 鶏肉・玉葱・生姜・にんにく・酒・醤油・マーマレード ほうれん草・人参・玉葱・錦糸卵・刻み海苔・砂糖・醤油・味噌 麩・えのき・しめじ・玉葱・人参・塩・醤油	どらやき
9日(土)	コンとキャベツのトマトスパゲ かみかみサラダ オレンジ	スパゲティ・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 キャベツ・大根・人参・牛蒡・コーン・胡麻ドレッシング オレンジ	飲むヨーグルト・お菓子
11日(月)	チキンビーンス シルバーサラダ やべつとウインナーのスー	大豆・鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・なす・グリーンピース・油・砂糖・醤油・ケチャップ 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 玉葱・人参・キャベツ・コンソメ・パセリ	みかんゼリー
12日(火)	牛肉の柳川風煮 白菜のピーナッツ和え ちゃんぽん味噌汁	牛肉・玉葱・牛蒡・人参・油・和風だし・醤油・味噌・砂糖・卵・葱 白菜・人参・もやし・ピーナッツの素 豚肉・かまぼこ・キャベツ・人参・玉葱・絹さや・きくらげ・だし・味噌・小葱	牛乳・ホットドッグ
13日(水)	白身魚のパン粉焼き ひじきとツナのサラダ はんぺん汁	たら・塩・酒・にんにく・パン粉・カレー粉・パセリ ひじき・人参・胡瓜・コーン・ツナ・胡麻醤油 はんぺん・みずな・にんじん・塩・酒・醤油	たい焼き
14日(木)	親子煮 五目納豆 豆乳汁	鶏肉・玉葱・人参・グリーンピース・卵・椎茸・薄口醤油・味噌 納豆・小松菜・人参・シラス・鰾節・醤油・砂糖 キャベツ・人参・ウインナー・葱・豆乳・鶏ガラ	牛乳・お好み焼き
15日(金)	メンチカツ ビーフンソテー チンゲン菜スープ	牛肉・豚肉・キャベツ・玉葱・卵・パン粉・塩・コショウ・小麦粉・ソース 豚肉・ビーフン・キャベツ・人参・ピーマン・塩・中華味 チンゲン菜・人参・椎茸・ベーコン・中華味・塩	モモムース
16日(土)	焼きうどん 野菜の梅肉和え 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・かつお節 キャベツ・胡瓜・人参・しらす・ねり梅・薄口 りんご	ドーナツ
18日(月)	ビーフカレー コールスローサラダ フルーツ寒天	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・胡瓜・人参・ハム・コーン・フレンチドレッシング オレンジジュース・フルーツカクテル・寒天・砂糖	牛乳・フレンチトースト
19日(火)	チンジョウロース もやしときゅうりのナムル 中華スープ	豚肉・酒・醤油・生姜・ピーマン・赤・黄・ピーマン・玉葱・葱・油・オイスターソース・醤油・砂糖 もやし・胡瓜・ニラ・人参・胡麻・薄口醤油・ゴマ油 玉葱・小松菜・木耳・葱・中華味・薄口・塩	プリン
20日(水)	鯖のソース煮 胡瓜とじゃこの酢の物 キャベツの味噌汁	鯖・中濃ソース・醤油・砂糖 胡瓜・大根・人参・わかめ・ジャコ・砂糖・酢・塩 キャベツ・玉葱・人参・あげ・小葱・だし・味噌	牛乳・ココア蒸しパン
21日(木)	旨煮 オクラの梅肉和え かきたま汁	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 オクラ・もやし・人参・ねり梅・醤油・みりん・胡麻 卵・玉葱・人参・チンゲン菜・椎茸・塩・薄口醤油	いりこ・おかかおにぎり
22日(金)	肉団子のケチャップ煮 フレンチサラダ ポトフ風スープ	ミートボール・ケチャップ・砂糖・醤油 キャベツ・もやし・胡瓜・人参・ピーマン・ハム・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	イチゴババロア
23日(土)	野菜醤油ラーメン もやしと竹輪の大葉和え 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・醤油スープ もやし・人参・ちくわ・大葉・醤油・みりん・胡麻 バナナ	ぱん
25日(月)	肉じゃが 青じそサラダ わかめスープ	牛肉・じゃが芋・玉葱・人参・白滝・グリーンピース・砂糖・醤油・酒 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 わかめ・玉ねぎ・人参・えのき・葱・鶏がらスープ・塩・酒・醤油・ごま	牛乳・ホットケーキ
26日(火)	照り焼きチキン 野菜炒め 味噌汁	鶏もも・砂糖・醤油・味噌・生姜 キャベツ・玉葱・もやし・人参・ピーマン・塩 大根・さつまいも・玉葱・人参・えのき・あげ・葱・味噌	肉まん
27日(水)	魚の黄金焼き ブロッコリーサラダ ミルクスープ	カレイ・塩・小麦粉・卵黄 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 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・南瓜蒸しパン
28日(木)	高野豆腐のふわふわ煮 納豆和え もずくスープ	高野豆腐・鶏挽肉・生椎茸・人参・卵・絹さや・油・酒・砂糖・味噌 納豆・人参・オクラ・葱・醤油 もずく・豆腐・えのき・人参・薄口・塩・鶏ガラ・胡麻	かりかりポテト
30日(土)	和風スパゲティ 菜の花のゴマドレ和え オレンジ	スパゲティ・鶏肉・生椎茸・しめじ・玉葱・人参・にんにく・油・塩・薄口醤油・大葉・刻み海 菜の花・ほうれん草・もやし・人参・ゴマドレ オレンジ	ぱん

おしらせ \* 8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。  
仕人等により、食材の変更がある場合があります。

