

2022年

7月

☆給食表☆

船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
1日(金)	厚揚げとキャベツの味噌炒め きゅうりの酢の物 みそ汁	厚揚げ・鶏肉・人参・玉葱・キャベツ・椎茸・味噌・砂糖・酒 胡瓜・人参・しらす・わかめ・砂糖・薄口・塩・酢 じゃが芋・玉葱・人参・アゲ・葱・味噌	クレープ
2日(土)	スパゲティ・ナポリタン イタリアンサラダ オレンジ	スパゲティ・ウインナー・玉葱・人参・ピーマン・トマト・ケチャップ・コンソメ・砂糖・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 オレンジ	パン
4日(月)	夏野菜カレー かみかみサラダ 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・牛蒡・コーン・胡麻ドレッシング 砂糖・オレンジジュース・寒天	フルーツヨーグルト
5日(火)	鶏肉のマーマレード焼き 野菜のフレンチドレッシング和え ポトフ風スープ	鶏肉・生姜・にんにく・酒・醤油・マーマレード キャベツ・胡瓜・人参・フレンチドレッシング 大根・玉葱・人参・ウインナー・キャベツ・小葱・鶏ガラ・塩	牛乳・じゃこのお好み焼き
6日(水)	親子煮 はりはりなます 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 切干大根・人参・あげ・胡瓜・ひじき・酢・砂糖・塩 さつま芋・玉葱・人参・えのき・あげ・葱・味噌	牛乳・ホットケーキ
7日(木)	ちらしずし 鮭の塩焼き わかめの酢の物 そうめん汁	鮭・塩 胡瓜・もやし・人参・わかめ・みかん缶・酢・砂糖・薄口醤油 素麺・花麩・椎茸・砂糖・醤油・オクラ・塩・薄口醤油	七タゼリー
米飯給食	麻婆豆腐 ミックスナムル 白菜スープ	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 白菜・ベーコン・人参・玉葱・コンソメ	やきそば
8日(金)	きつねうどん ツナ和え すいか	うどん・麺・あげ・砂糖・醤油・わかめ・ほうれん草・葱・醤油・みりん キャベツ・赤ピーマン・胡瓜・コーン・ツナ・マヨネーズ すいか	飲むヨーグルト・お菓子
11日(月)	旨煮 春雨の酢の物 わかめスープ	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 春雨・胡瓜・人参・ハム・もやし・砂糖・酢・薄口 わかめ・人参・玉ねぎ・えのき・中華味・塩・酒・醤油・ごま	トマトゼリー
12日(火)	照り焼きチキン スパゲティサラダ ミルクスープ	鶏もも・砂糖・醤油・味噌・生姜 スパゲティ・胡瓜・人参・ハム・コーン・マヨネーズ・塩 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	牛乳・ジャム蒸しパン
13日(水)	煮魚 オクラのかつお和え 南瓜の味噌汁	鯖・生姜・砂糖・酒・醤油 オクラ・もやし・人参・わかめ・醤油・かつお節 南瓜・玉葱・人参・わかめ・あげ・味噌	芋ようかん
14日(木)	干草焼き コールスローサラダ きのこのすまし汁	卵・鶏肉・ニラ・玉葱・砂糖・塩 キャベツ・胡瓜・人参・コーン・ドレッシング えのき・しめじ・舞茸・椎茸・玉葱・人参・薄口・塩	牛乳・たいやき
15日(金)	魚の香味焼き ひじき煮 豆乳汁	白身魚・にんにく・味噌・みりん ひじき・大豆・人参・椎茸・あげ・砂糖・醤油・味噌 キャベツ・人参・ウインナー・葱・豆乳・鶏ガラ	牛乳・ゴマクッキー
16日(土)	冷やし中華 蒸ししゅうまい バナナ	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 バナナ	ドーナッツ
19日(火)	肉団子のケチャップ煮 切り干し大根サラダ コンソメスープ	ミートボール・ケチャップ・砂糖・醤油 切干大根・つな・ひじき・人参・胡瓜・コーン・ゴマドレッシング シチュー・ミックス・クリームコーン缶・人参・玉葱・塩・バセリ	いりこ・ゆかりおにぎり
20日(水)	魚のカレムニエル ピーマンのおかか和え きゃべつの味噌汁	たら・塩・小麦粉・カレー粉 もやし・ピーマン・パプリカ黄・蒲鉾・砂糖・薄口・酢・かつお節 キャベツ・玉葱・人参・あげ・小葱・だし・味噌	牛乳・小松菜のケーキ
21日(木)	八宝菜 胡瓜の中華和え 野菜スープ	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 胡瓜・葱・人参・春雨・生姜・醤油・砂糖・みりん・酢・白ごま ウインナー・大根・人参・白菜・プロックリ・コーン・鶏ガラ・塩・薄口	水ようかん
22日(金)	豆腐チャンプルー 納豆とオクラの和え物 茄子の味噌汁	豆腐・卵・豚肉・人参・ニラ・もやし・カツオ・ゴマ油・醤油・酒・塩 納豆・人参・オクラ・ねぎ・醤油 なす・玉葱・人参・えのき・あげ・葱・味噌	牛乳・ポテスティック
23日(土)	ちゃんぽん 南瓜のおかか煮 オレンジ	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 南瓜・砂糖・醤油・かつお節 オレンジ	パン
25日(月)	ビーフカレー ブロッコリーサラダ 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 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 オレンジジュース・フルーツカクテル・寒天・砂糖	プリン
26日(火)	牛肉の柳川風煮 五目納豆 具だくさん味噌汁	牛肉・玉葱・牛蒡・人参・油・和風だし・醤油・味噌・砂糖・卵・葱 納豆・小松菜・人参・シラス・鰾節・醤油・砂糖 牛蒡・玉葱・人参・大根・キャベツ・しめじ・あげ・葱・味噌	牛乳・ホットドッグ
27日(水)	魚の西京焼き 青じそサラダ チンゲン菜スープ	さわら・白味噌・砂糖・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 チンゲン菜・人参・椎茸・ベーコン・中華味	いちごゼリー
28日(木)	野菜炒め 竹輪の酢の物 味噌汁	豚肉・きゃべつ・玉葱・人参・もやし・ピーマン・塩・中華味 竹輪・人参・胡瓜・しらす・酢・砂糖・薄口・胡麻 大根・人参・厚揚げ・里芋・味噌・葱	牛乳・バナナケーキ
29日(金)	チキンピーズ フレンチサラダ 卵スープ	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 キャベツ・もやし・胡瓜・人参・ハム・コーン・ドレッシング 卵・人参・玉葱・わかめ・葱・薄口・塩	青りんごゼリー
30日(土)	ベーコンとキャベツのマトスパゲテ ほうれん草のおかか和え バナナ	スパゲティ・玉葱・長葱・にんにく・油・ホールマト・砂糖・塩・コンソメ・キャベツ・ベーコン ほうれん草・人参・もやし・蒲鉾・かつお節・醤油 バナナ	パン

お知らせ * 7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。

