

2022年

9月

☆給食表☆

船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
1日(木)	照り焼きチキン 白菜とツナサラダ かきたま汁 味噌肉じゃが	鶏もも・砂糖・醤油・味酢・生姜 白菜・人参・ツナ・赤ピーマン・黄ピーマン・マヨネーズ・塩 卵・玉葱・人参・チンゲン菜・椎茸・塩・薄口醤油 じゃが芋・豚肉・玉葱・人参・白滝・油・砂糖・醤油・味酢・味噌・グリーンピース	どらやき
2日(金)	胡瓜とじゃこの酢の物の きのこ汁	胡瓜・大根・人参・わかめ・ジャコ・砂糖・塩・酢 しめじ・椎茸・えのき・玉葱・人参・塩・醤油・葱	イチゴババロア
3日(土)	焼きそば 大根サラダ バナナ	中華麺・豚肉・キャベツ・玉葱・人参・もやし・角天・焼きそばソース 大根・胡瓜・人参・わかめ・コーン・マヨネーズ・フレンチドレッシング バナナ	パン
5日(月)	豚肉とキャベツの味噌炒め ほうれん草ののり和え のつべい汁	豚肉・筍・キャベツ・人参・干椎茸・ピーマン・赤ピーマン・葱・油・味噌・砂糖・醤油・酒 ほうれん草・人参・玉葱・刻み海苔・砂糖・醤油・味酢 鶏肉・大根・人参・里芋・こんにゃく・干椎茸・あげ・いんげん・塩・醤油・片栗粉	アーモンドケーキ
6日(火)	八宝菜 棒棒鶏サラダ チャイニーズコーンスープ	豚肉・玉葱・白菜・人参・椎茸・たけのこ・薄口醤油・塩・鶏ガラ もやし・胡瓜・ピーマン・ささみ・人参・コーン・棒棒鶏ドレッシング 玉葱・人参・コーン・卵・中華あじ・片栗粉・塩・ごま油・小葱	みかんゼリー
7日(水)	サバの味噌煮 オクラの梅肉和え 豆乳汁	鯖・生姜・味噌・醤油・砂糖 オクラ・もやし・人参・ねり梅・醤油・みりん・胡麻 キャベツ・人参・ウインナー・葱・豆乳・鶏ガラ	牛乳・大学芋
8日(木)	スペイン風オムレツ 青じそサラダ 春雨スープ	卵・塩・じゃが芋・玉葱・トマト・ピーマン・ベーコン・油・ケチャップ キャベツ・もやし・胡瓜・人参・黄ピーマン・青じそドレッシング 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	いりこ・いなりずし
9日(金)	栗ご飯 鯖のごま照り焼き 南瓜サラダ すまし汁	米・栗・塩・醤油・酒・みりん・胡麻 鯖・醤油・みりん・酒・胡麻 南瓜・人参・胡瓜・ハム・コーン・マヨネーズ・塩 麩・えのき・しめじ・玉葱・人参・塩・醤油	ツキミゼリー
10日(土)	きつねうどん ほうれん草のごま和え バナナ	うどん麺・あげ・砂糖・醤油・わかめ・ほうれん草・葱・醤油・みりん ほうれん草・もやし・人参・胡麻・醤油・砂糖 バナナ	飲むヨーグルト・お菓子
12日(月)	ポークカレー フレンチサラダ 梨	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 キャベツ・もやし・胡瓜・人参・ハム・コーン・ドレッシング 梨	フルーツヨーグルト
13日(火)	鶏のごま味噌焼き いんげんのおかか和え 味噌汁	鶏肉・生姜・味噌・醤油・砂糖・味酢・胡麻 いんげん・人参・もやし・カツオ・醤油 わかめ・玉葱・あげ・豆腐・味噌	おぼぎ
14日(水)	魚のオーロラソース焼き さつま芋もサラダ ミルクスープ	白身魚・塩・小麦粉・油・ケチャップ・マヨネーズ さつま芋・人参・胡瓜・コーン・ハム・マヨネーズ・塩 じゃが芋・人参・玉葱・ウインナー・コーン・コンソメ・牛乳・塩・パセリ	フルーツ杏仁豆腐
15日(木)	牛肉のオイスターソース炒め 五目納豆 豆腐の味噌汁	牛肉・玉葱・キャベツ・もやし・ピーマン・砂糖・酒・醤油・オイスターソース 納豆・小松菜・人参・シラス・鰹節・醤油・砂糖 木綿豆腐・玉葱・人参・わかめ・葱・あげ・味噌	牛乳・ホットケーキ
16日(金)	鶏の唐揚げ 竹輪の酢の物 トマトスープ	鶏肉・醤油・酒・生姜・片栗粉・油 竹輪・胡瓜・人参・しらす・酢・砂糖・薄口・胡麻 トマト・ウインナー・玉葱・人参・コンソメ・塩・パセリ	牛乳・シュガートースト
17日(土)	ちゃんぽん オクラのかつお和え 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 オクラ・もやし・人参・わかめ・醤油・かつお節 バナナ	ドーナツ
20日(火)	コロケ カリフラワーのツナ和え コーンスープ	コロケ カリフラワー・赤ピーマン・コーン・ツナ・フレンチドレッシング シチューミックス・クリームコーン缶・人参・玉葱・塩・パセリ	水ようかん
21日(水)	鯖のソース煮 野菜のゆかり和え もずくスープ	鯖・中濃ソース・醤油・砂糖 胡瓜・大根・人参・もやし・竹輪・ゆかり・薄口醤油 もずく・豆腐・えのき・人参・醤油・塩・鶏ガラ	牛乳・ジャムサンド
22日(木)	納豆とオクラの和え物 キャベツの味噌汁	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 納豆・人参・オクラ・ねぎ・醤油 キャベツ・玉葱・人参・葱・あげ・味噌	牛乳・スイートポテト
24日(土)	スパゲティナポリタン イタリアンサラダ バナナ	スパゲティ・ベーコン・玉葱・人参・ピーマン・ホールトマト・ケチャップ・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 バナナ	パン
26日(月)	ビーンズカレー ゴマドレサラダ フルーツ寒天	牛肉・じゃが芋・人参・玉葱・大豆・生姜・にんにく・油・カレールー キャベツ・胡瓜・人参・コーン・胡麻ドレッシング オレンジジュース・フルーツカクテル・寒天・砂糖	牛乳・パンプティング
27日(火)	タンダーチキン さつま芋とチーズのサラダ コンソメスープ	鶏肉・塩・ヨーグルト・醤油・ケチャップ・カレー粉・生姜 さつま芋・胡瓜・人参・ハム・コーン・チーズ・マヨネーズ・塩 ほうれん草・えのき・人参・コーン・コンソメ・塩	お好み焼き
28日(水)	鯖のみぞれ煮 わかめの酢の物 小松菜の味噌汁	鯖・塩・片栗粉・醤油・砂糖・みりん・大根・葱 胡瓜・もやし・人参・わかめ・みかん缶・酢・砂糖・薄口醤油 小松菜・もやし・大根・人参・玉葱・あげ・味噌	いちごゼリー
29日(木)	ほうれん草ときこのオムレツ 白菜のピーナッツ和え きゃべつとウインナーのスープ	卵・ほうれん草・しめじ・ベーコン・醤油・塩 白菜・胡瓜・もやし・蒲鉾・ピーナッツ ウインナー・玉葱・人参・キャベツ・コンソメ・パセリ	牛乳・ココア麩ラスク
30日(金)	肉団子照り焼き煮 ひじき煮 はんぺん汁	肉団子・砂糖・醤油・みりん ひじき・大豆・人参・椎茸・あげ・砂糖・醤油・味酢 はんぺん・みずな・にんじん・塩・酒・醤油	アイス

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。

