

2022年

3月

☆給食表☆

船小屋保育園

曜日	献立	材料	3時のおやつ
1日(火)	鶏肉と野菜のトマト煮 さつま芋とチーズのサラダ ポトフ風スープ	鶏肉・じゃが芋・人参・玉葱・なす・ピーマン・トマト・マトビュール・鶏ガラ・塩 さつま芋・胡瓜・人参・ハム・コーン・ダイズチーズ・マヨネーズ・塩 大根・玉葱・人参・ベーコン・キャベツ・小葱・鶏ガラ・塩	クレープ
2日(水)	鯖の味噌煮 ツナ和え けんちん汁	鯖・生姜・味噌・醤油・砂糖 キャベツ・赤ピーマン・胡瓜・コーン・ツナ・薄口醤油・味酢・胡麻 豆腐・鶏肉・里芋・人参・大根・牛蒡・葱・醤油・みりん	牛乳・卵サンド
3日(木)	ちらし寿司 だし巻き卵 ほうれん草のおかか和え	米・錦糸卵・いんげん・刻み海苔・五目ちらしの素 卵・だし・みりん・薄口醤油・砂糖・ひじき・人参・干椎茸・醤油・油 ほうれん草・もやし・人参・蒲鉾・鰹節・醤油	ひな祭りデザート
米飯給食	すまし汁	麩・えのき・しめじ・玉葱・人参・塩・醤油	
4日(金)	高野豆腐の炒め煮 胡瓜の中華和え 中華スープ	高野豆腐・こんにやく・いんげん・人参・椎茸・みりん・酒・醤油・油 胡瓜・葱・人参・春雨・生姜・醤油・砂糖・みりん・酢・白ごま 小松菜・玉葱・木耳・葱・中華味・塩	牛乳・きなこ麩ラスク
7日(月)	豚肉のさっぱりポン酢和え オクラの梅肉和え わかめの味噌汁	豚肉・生姜・玉葱・人参・卵・椎茸・グリーンピース・砂糖・醤油・塩 オクラ・もやし・人参・ねり梅・醤油・みりん・胡麻 玉葱・豆腐・人参・わかめ・葱・あげ・味噌	プリン
8日(火)	牛肉のしぐれ煮 いんげんのピーナッツ和え 春雨スープ	牛肉・牛蒡・しらたき・人参・生姜・葱・醤油・砂糖・酒・だし テンゲン菜・いんげん・人参・もやし・ピーナッツ・醤油 春雨・玉葱・人参・さくらげ・椎茸・ニラ・中華味	牛乳・アーモンドケーキ
9日(水)	あじの蒲焼 春雨の酢の物 白菜スープ	あじ・小麦粉・コマ油・生姜・砂糖・醤油・酒・みりん 春雨・胡瓜・人参・ハム・もやし・砂糖・酢・薄口醤油 テンゲン菜・人参・もやし・蒲鉾・醤油・みりん・酒・ごま	スイートポテト
10日(木)	ポークビーンズ かみかみサラダ ミルクスープ	大豆・鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・なす・グリーンピース・砂糖・醤油・ケチャップ キャベツ・大根・人参・牛蒡・コーン・胡麻ドレッシング 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	いりこ・ゆかりおにぎり
11日(金)	炒り豆腐 五目納豆 きのこの味噌汁	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 納豆・小松菜・人参・シラス・鰹節・醤油・砂糖 えのき・なめこ・舞茸・玉葱・人参・味噌・小葱	牛乳・小倉トースト
12日(土)	スパゲティナポリタン コールスローサラダ オレンジ	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・胡瓜・人参・ハム・コーン・フレンチドレッシング オレンジ	飲むヨーグルト・お菓子
14日(月)	ハヤシライス ブロッコリーサラダ オレンジ寒天	牛肉・玉葱・人参・じゃが芋・しめじ・グリーンピース・塩・トマトビュール・ハヤシルー 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 砂糖・オレンジジュース・寒天	肉まん
15日(火)	チンジャオロース ミックスナムル わかめスープ	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 ほうれん草・大根・人参・もやし・ハム・胡麻・ごま油・薄口醤油・味酢 わかめ・人参・玉ねぎ・えのき・中華味・塩・酒・醤油・ごま	牛乳・ゴマクッキー
16日(水)	鮭のパン粉焼き 野菜のゆかり和え 南瓜の味噌汁	鮭・塩・酒・にんにく・パン粉・カレー粉・パセリ 胡瓜・大根・人参・もやし・ちくわ・ゆかり・薄口醤油 南瓜・玉葱・人参・わかめ・あげ・味噌	ぶどうゼリー
17日(木)	鶏のごま照り焼き 野菜炒め 豆乳汁	鶏肉・砂糖・酒・醤油・味酢・胡麻 キャベツ・玉葱・もやし・人参・ピーマン・塩・中華味 キャベツ・人参・ウインナー・葱・豆乳・鶏ガラ	じゃが芋もち
18日(金)	高野豆腐のふわふわ煮 白菜の和え物 味噌汁	高野豆腐・鶏挽肉・生椎茸・人参・卵・絹さや・油・酒・砂糖・味噌 白菜・ほうれん草・カマボコ・コーン・胡麻ドレッシング 人参・大根・麩・葱・わかめ・味噌	牛乳・ホットケーキ
19日(土)	きつねうどん 青じそサラダ りんご	うどん・あげ・砂糖・醤油・わかめ・ほうれん草・葱・醤油・みりん 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 りんご	ぼん
22日(火)	肉団子のケチャップ煮 南瓜サラダ コンソメスープ	ミートボール・ケチャップ・砂糖・醤油 南瓜・胡瓜・人参・コーン・ハム・マヨネーズ・塩 ツチノミックス・クリームコーン缶・人参・玉葱・塩・パセリ	肉まん
23日(水)	鯖のソース煮 大根のゆかり和え さつま芋の味噌汁	鯖・中濃ソース・醤油・砂糖 大根・もやし・人参・ゆかり・胡麻 さつま芋・玉葱・人参・えのき・あげ・葱・味噌	フルーツヨーグルト
24日(木)	チーズオムレツ フレンチサラダ コンソメスープ	卵・玉葱・人参・ピーマン・チーズ・塩・ケチャップ 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 ほうれん草・えのき・人参・コーン・コンソメ・塩	牛乳・ココア蒸しパン
25日(金)	魚の西京焼き 梅胡瓜納豆 キャベツの味噌汁	さわら・白味噌・砂糖・酒 納豆・胡瓜・人参・もやし・梅肉・胡麻 キャベツ・玉葱・人参・あげ・小葱・だし・味噌	たこやき
26日(土)	ジャージャー麺 蒸ししゅうまい バナナ	ラーメン麺・豚挽き肉・椎茸・にんにく・油・砂糖・醤油・赤味噌・ごま油・もやし・胡瓜・卵 しゅうまい バナナ	マドレーヌ
28日(月)	豚じゃが 竹輪の酢の物 田舎汁	豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・しらたき・砂糖・醤油・グリーンピース 竹輪・人参・胡瓜・しらたき・酢・砂糖・薄口醤油・胡麻 大根・人参・豆腐・里芋・だし・醤油・酒・大根葉	牛乳・パンプティング
29日(火)	タンダーリーチキン 野菜ソテー トマトスープ	鶏肉・塩・ヨーグルト・醤油・ケチャップ・カレー粉・生姜 もやし・キャベツ・玉葱・人参・コーン・コンソメ・塩 トマト・ウインナー・玉葱・人参・コンソメ・塩・パセリ	ピーチゼリー
30日(水)	鯖のみぞれ煮 キャベツのピーナッツ和え 大根の味噌汁	鯖・塩・片栗粉・醤油・砂糖・みりん・大根・葱 キャベツ・もやし・人参・ピーナッツ・薄口醤油 大根・人参・厚揚げ・里芋・味噌・葱	やきそば
31日(木)	ポークカレー イタリアンサラダ りんご寒天	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・赤ピーマン・胡瓜・コーン・イタリアンドレッシング 砂糖・りんごジュース・寒天	シューアイス

おしらせ *3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。

