

2020年

12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)	鶏のごま照り焼き ほうれん草サラダ 豆乳汁	鶏肉・砂糖・酒・醤油・みりん・白ごま ほうれん草・人参・コーン・ハム・マヨネーズ キャベツ・人参・ウインナー・葱・豆乳・コンソメ	牛乳・肉まん
2日(水)	赤魚の煮魚 野菜のゆかり和え さつま芋の味噌汁	アカウオ・酒・生姜・砂糖・醤油 胡瓜・大根・人参・もやし・ちくわ・ゆかり・薄口醤油 さつまいも・玉葱・人参・あげ・えのき・葱・味噌	いりこ・いなりずし
3日(木)	親子煮 かみかみサラダ きのこのすまし汁	鶏肉・玉葱・人参・グリーンピース・卵・椎茸・薄口醤油・味噌 キャベツ・牛蒡・きゅうり・人参・コーン・胡麻ドレッシング えのき・しめじ・舞茸・玉葱・人参・塩・醤油・ねぎ	焼きそば
4日(金)	麻婆豆腐 イカと胡瓜の中華和え 中華スープ	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 イカ・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	ピーチゼリー
5日(土)	和風スパゲッティ 三色ピーマン昆布和え りんご	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 ピーマン・コーン・えのき・昆布佃煮 りんご	ぱん
7日(月)	ポークカレー スパゲティサラダ オレンジ寒天	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 スパゲティ・胡瓜・人参・ハム・コーン・マヨネーズ・塩 砂糖・オレンジジュース・寒天	磯風味フライドポテト
8日(火)	牛肉の柳川風煮 酢味噌和え はんぺん汁	牛肉・玉葱・牛蒡・人参・油・和風だし・醤油・味噌・砂糖・卵・葱 キャベツ・人参・竹輪・胡瓜・ごま・味噌・酢・味噌 はんぺん・みずな・にんじん・塩・酒・醤油	牛乳・マーブルケーキ
9日(水)	魚の磯部揚げ 梅胡瓜納豆 味噌汁	白身魚・塩・青のり・小麦粉・揚げ油 納豆・胡瓜・人参・もやし・梅肉・胡麻 人参・大根・葱・わかめ・味噌	ふかし芋
10日(木)	豚肉とキャベツの味噌炒め もやしとささみの中華サラダ かきたま汁	豚肉・葱・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 もやし・ささみ・ハム・胡瓜・小松菜・醤油・砂糖・酢・ごま油 卵・玉葱・人参・チンゲン菜・椎茸・塩・薄口醤油	牛乳・ピザトースト
11日(金)	鶏肉の香味焼き オクラのかつお和え 春雨スープ	鶏肉・にんにく・白みそ・みりん・ごま油 オクラ・もやし・人参・わかめ・醤油・かつお節 春雨・玉葱・人参・きくらげ・ニラ・中華味・塩	ぜんざい
12日(土)	かきたまうどん ひじき煮 バナナ	うどん種・鶏肉・人参・しめじ・かまぼこ・白菜・小葱・卵・干椎茸・薄口醤油・塩・みりん ひじき・大豆・人参・椎茸・あげ・砂糖・醤油・味噌 バナナ	ドーナツ
14日(月)	味噌肉じゃが 小松菜のしらす和え すまし汁	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 小松菜・人参・しらす・コーン・枝豆・醤油・砂糖・胡麻 木綿豆腐・わかめ・玉葱・人参・竹輪・塩・醤油	みかんゼリー
15日(火)	メンチカツ ひじきとツナのサラダ 野菜スープ	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 ひじき・人参・胡瓜・コーン・ツナ・胡麻醤油ドレッシング ウインナー・大根・白菜・コーン・葱・鶏ガラ・塩・薄口醤油	牛乳・ココアクッキー
16日(水)	魚のピザ焼き フレンチサラダ わかめスープ	鮭・塩・ピザチーズ・ケチャップ キャベツ・もやし・胡瓜・人参・黄ピーマン・ハム・フレンチドレッシング わかめ・玉ねぎ・人参・えのき・葱・鶏がらスープ・塩・酒・醤油・ごま	フルーツヨーグルト
17日(木)	チキンピーズ 春雨の酢の物 コンソメスープ	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 春雨・胡瓜・人参・ハム・もやし・砂糖・酢・薄口醤油 ほうれん草・えのき・人参・コーン・コンソメ・塩	いりこ・ゆかりおにぎり
18日(金)	肉豆腐 キャベツのピーナッツ和え 南瓜の味噌汁	牛肉・焼き豆腐・しらたき・椎茸・葱・砂糖・酒・醤油・みりん キャベツ・人参・もやし・ピーナッツ粉・醤油 南瓜・玉葱・人参・わかめ・あげ・だし・味噌	牛乳・人参蒸しパン
19日(土)	ちゃんぽん もやしのカレー炒め オレンジ	中華麺・むきエビ・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 もやし・玉葱・人参・ピーマン・ベーコン・塩・カレー粉 オレンジ	ぱん
21日(月)	照り焼きチキン 野菜炒め けんちん汁	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 豆腐・鶏肉・里芋・人参・大根・牛蒡・葱・薄口醤油・味噌	牛乳・ジャムサンド
22日(火)	豚肉のケチャップ煮 イタリアンサラダ ミルクスープ	豚肉・人参・じゃが芋・玉葱・ピーマン・大豆・ウスターソース・ケチャップ・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 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	きなこ団子
23日(水)	鯖のソーズ煮 野菜の酢の物 キャベツの味噌汁	鯖・中濃ソース・醤油・砂糖 小松菜・もやし・人参・あげ・酢・砂糖・薄口醤油・胡麻 キャベツ・玉葱・人参・あげ・小葱・だし・味噌	ショコラプリン
米飯給食	枝豆と鮭ご飯 だし巻き卵 五目納豆 豚汁	米・酒・鮭そぼろ・しらす干し・むき枝豆・塩 卵・だし・みりん・薄口醤油・砂糖・ひじき・人参・干椎茸・醤油・油 納豆・小松菜・人参・シラス・鰹節・醤油・砂糖 豚肉・玉葱・牛蒡・人参・こんにゃく・里芋・葱・あげ・味噌	たい焼き
25日(金)	南瓜グラタン コールスローサラダ ワンドゥーブル 醤油ラーメン フロコリーサラダ バナナ	南瓜・鶏肉・玉葱・人参・マカロニ・マッシュルーム・塩・バター・小麦粉・牛乳・コンソメ・チーズ・パセリ キャベツ・胡瓜・人参・ハム・コーン・フレンチドレッシング ワンドゥーブル・チンゲン菜・人参・玉葱・中華味・酒・塩 ラーメン・ベーコン・卵・ほうれん草・もやし・長葱・ラーメンスープ フロコリー・人参・コーン・赤ピーマン・黄ピーマン・マヨネーズ オレンジ	飲むヨーグルト・お菓子
28日(月)	ハヤシライス いんげんのおかか和え 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 いんげん・人参・もやし・かつお節・醤油 砂糖・りんごジュース・寒天	フルーツムース

おしらせ \* 24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。

