

# 獻立予定表

日	曜	昼食献立名	3時おやつ	材料(昼食と午後おやつ)			
				熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
17	水	ハヤシライス サラダ		牛乳 ミニカップゼリー おかし	米、じゃがいも、マカロニ、三温糖、ごま油、押麦	牛乳、牛肉、ツナ水煮缶	たまねぎ、にんじん、サニーレタス、トマト、きゅうり、いんげん
18	木	ごはん かぼちゃと厚揚げの巻ぼう煮 たきぎ和え 味噌汁	すいか	牛乳 手作りわらび餅	米、片栗粉、砂糖、ごま油	牛乳、生揚げ、豚ひき肉、豆みそ、きな粉、ちくわ、油揚げ、ごま	かぼちゃ、すいか、きゅうり、たまねぎ、にんじん、えのきだけ、こまつな、ひじき
19	金	ごはん チヂミ ちらめんの酢の物 コンソメースース		牛乳 手作り イチゴジャム蒸しパン	米、ホットケーキ粉、小麦粉、油、上新粉、はるさめ、ごま油、砂糖	卵、むきえび、しらす干し	みかん缶、きゅうり、キャベツ、こまつな、にんじん、にら、たまねぎ、イチゴジャム、えのきだけ、カットわかめ
20	土	ミートスパゲッティー メロン		牛乳 おかし	スパゲッティー	牛乳、豚ひき肉	たまねぎ、ホールトマト缶詰、にんじん、メロン、ピーマン
21	日						
22	月	中華どんぶり 豆腐スープ		牛乳 こさりの 黒糖スティックパン	米、パン、片栗粉、ごま油	牛乳、木綿豆腐、豚肉	はくさい、にんじん、たまねぎ、もし、にら、ピーマン、干しいたけ
23	火	ごはん 油淋鶏 チンゲン菜の炒め物 酸辣湯	すいか 	牛乳 杏仁豆腐	米、砂糖、ごま油、片栗粉、はるさめ、なたね油、から揚げ粉	牛乳、鶏肉、生クリーム、ハム、ゼラチン	チングンサイ、すいか、にんじん、しめじ、ねぎ、にんにく、しょうが、カットわかめ、コーン缶
24	水	きつねご飯 トックスープ		牛乳 手作り スイートポテト	もち、米、さつまいも、マーガリン、三温糖、ごま油、砂糖	牛乳、鶏肉、油揚げ、脱脂粉乳、ごま	にんじん、焼きのり、ねぎ、干しいたけ
25	木	ごはん 赤魚のからあげ 春雨サラダ カレーチャウダー	すいか	牛乳 こさりの クッキークリームパン	米、パン、じゃがいも、油、三温糖、から揚げ粉、はるさめ、ごま油	牛乳、あかうお、ツナ油漬缶、ワイン	たまねぎ、すいか、トマト、にんじん、コーン缶、ブロッコリー、カットわかめ、えだまめ
26	金	ごはん なすグラタン ひじきとれんこんのきんぴら 味噌汁		手作りヨーグルト コーンフレーク	米、コーンフレーク、じゃがいも、マカロニ、ごま油	ヨーグルト(加糖)、絹ごし豆腐、チーズ、豚ひき肉、牛ひき肉、ごま、豆みそ	なす、ホールトマト缶詰、たまねぎ、れんこん、にんじん、えのきだけ、ねぎ、ひじき
27	土	ひじきごはん 豚汁 メロン	5歳児お泊り保育 26(金)~27(土)	牛乳 おかし	米、さといも、こんにゃく	牛乳、豚肉、鶏肉、豆みそ、木綿豆腐、油揚げ	にんじん、たまねぎ、メロン、ピーマン、ねぎ、ひじき、ごぼう
28	日						
29	月	ごはん いんげんと豚肉の煮物 ちらめんピーマン炒め けんちん汁	スイカ	牛乳 お好み焼き	米、米粉、はるさめ、マヨネーズ(卵なし)、片栗粉、ごま油	牛乳、豚肉、鶏肉、豚ひき肉、しらす干し、木綿豆腐、ごま、かつお節	にんじん、ピーマン、たまねぎ、だいこん、キャベツ、いんげん、ねぎ、あおのり
30	火	ごはん 鶏のから揚げ パンサンスー 冬瓜カレー汁	メロン	牛乳 手作り豆腐団子	米、白玉粉、から揚げ粉、砂糖、三温糖、はるさめ、ごま油、片栗粉、なたね油	牛乳、鶏肉、絹ごし豆腐、ツナ水煮缶、ワイン、きな粉、ごま	とうがん、だいこん、きゅうり、たまねぎ、メロン、オクラ、コーン缶
31	水	ごはん 焼魚 ポテトサラダ 味噌汁		牛乳 ドーナツ	米、じゃがいも、マヨネーズ(卵なし)	牛乳、さけ、豆みそ、ワイン、油揚げ	オクラ、にんじん、たまねぎ、おさかしなら、えのきだけ、きゅうり、えだまめ

※食材は記載と変更になる場合があります。  
※玄関の給食サンプルのところに、食に関するご意見ノートをおいています。  
※何でもお気軽に声をあかけください。

