

2021年5月

給食献立表

東かなまち保育園

日 曜	献立名	材料名(昼食・3時おやつ)				10時おやつ
		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	調味料	3時おやつ
1 15 29 土	豚丼 シャッキリみそ汁	米、食パン、三温糖	牛乳、豚肉(肩)、ピザ用チーズ、米みそ(赤色辛みそ)、麦みそ、ベーコン、いわし(煮干し)、ごま	たまねぎ、にんじん、もやし、だいこん、トマト、かいわれだいこん、コーン缶、ピーマン、グリーンピース	煮干だし汁、しょうゆ、ケチャップ、酒、みりん	牛乳100 小魚せんべい 牛乳 ピザトースト
6 20 木	麦ごはん ・ミネストローネスープ ハンバーグ ゆでブロッコリー	米、白玉粉、砂糖、パン粉、押麦、油、三温糖、さつまいも	牛乳、豚ひき肉、牛ひき肉、わりあん、卵、ベーコン、スライスチーズ、ゆであずき缶	たまねぎ、ブロッコリー、ホールトマト缶詰、にんじん、トマト、キャベツ、マッシュルーム缶、グリーンピース、焼きのり	鳥がらだし汁、ケチャップ、食塩、コンソメ、ナツメグ、こしょう	牛乳100 小魚せんべい 牛乳 芋せんざい
7 21 金	麦ごはん ・すまし汁(白菜・わかめ) 海老しんじょう揚げ(白身魚すり身) キャベツの煮浸し	食パン、米、やまといも、片栗粉、押麦、植物油(揚げ吸油分)、パン粉、油	白身魚すり身、しばえき肉、豚ひき肉、油揚げ、卵、ごま	キャベツ、にんじん、はくさい、たまねぎ、しめじ、塩蔵わかめ、葉ねぎ、しそ	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、ケチャップ、カレールウ、みりん、食塩	牛乳100 パナナ 麦茶 カレーサンド
8 22 土	海鮮チャンポン ・さつま芋の白和え	干し中華めん、米、さつまいも、三温糖、ごま油	牛乳、絹ごし豆腐、えび、かまぼこ、さけ水煮缶詰、あさり水煮缶、すりごま、ごま、米みそ(赤色辛みそ)	たまねぎ、キャベツ、しょうゆ、もやし、にんじん、みつば、万能ねぎ、しょうが、干しいたけ	鳥がらだし汁、酒、しょうゆ、中華だしの素、食塩、こしょう、ガーリックパウダー	牛乳100 ビスケット 牛乳 鮭とごまのおにぎり
10 24 月	わかめごはん ・みそ汁(なめこ・豆腐) 肉じゃが(豚肉)	じゃがいも、米、しらたき、砂糖、押麦、油	牛乳、豚肉(肩ロース)、木綿豆腐、米みそ(淡色辛みそ)、ホイップクリーム、麦みそ	かぼちゃ、なめこ、たまねぎ、にんじん、こまつな、いんげん	煮干だし汁、しょうゆ、みりん、酒	牛乳100 パナナ 牛乳 南瓜のミルクきんとん
11 25 火	ピースごはん ・チキンスープ いろいろ野菜と鮭のオープン焼き	米、じゃがいも、押麦、オリーブ油	牛乳、さけ、鶏もも肉(皮付き)、しらす干し、粉チーズ、ごま	たまねぎ、キャベツ、にんじん、トマト、グリーンピース、エリンギ、グリーンアスパラガス、にんにく、しょうが	鳥がらだし汁、酒、食塩、ワイン(白)、パセリ粉、こしょう	牛乳100 チーズ(棒) 牛乳 じゃこわかめおにぎり
12 26 水	炊き込みごはん(中華) ・春雨スープ(えのきたけ) 中華風卵焼きあんかけ	米、グラニュー糖、焼ふ、三温糖、はるさめ、ごま油、片栗粉	牛乳、卵、豚肉(ばら)、バター	にんじん、チンゲンサイ、たけのこ、しめじ、コーン缶、えのきたけ、ねぎ、塩蔵わかめ、万能ねぎ、ひじき	鳥がらだし汁、しょうゆ、酒、オイスターソース、食塩	牛乳100 もも缶 牛乳 お麩のラスク
13 27 木	麦ごはん ・清汁(豆腐・玉ねぎ) ちくわ磯辺揚げ(チーズ) 五目豆	米、ホットケーキ粉、しらたき、押麦、小麦粉、三温糖、植物油(揚げ吸油分)	調製豆乳、ちくわ、木綿豆腐、だいたい水煮缶詰、卵、チーズ、無塩バター、牛乳、いわし(煮干し)	にんじん、たまねぎ、ごぼう、干しぶどう、葉ねぎ、干しいたけ、あおバター	煮干だし汁、しいたけだし汁、かつおだし汁、しょうゆ、酒、食塩	牛乳100 ウエハース 豆乳 レーズンスコーン
14 28 金	バターロール ・コーンスープ かじきの焼カレー風 フレンチサラダ	ロールパン、焼きそばめん、ごま油、油、小麦粉、片栗粉、三温糖	かじき、ピザ用チーズ、豚肉(肩)、ハム、脱脂粉乳	たまねぎ、キャベツ、にんじん、クリームコーン缶、きゅうり、ピーマン、コーン缶、パセリ	鳥がらだし汁、中濃ソース、ワイン(白)、カレールウ、酢、ケチャップ、食塩、コンソメ、こしょう	牛乳100 パインアップル(缶) 麦茶 焼きそば
17 31 月	バターロール ・野菜スープ さばのトマト煮 豆腐サラダ	ロールパン、白玉粉、じゃがいも、小麦粉、三温糖、油、植物油(揚げ吸油分)、ごま油	牛乳、さば、木綿豆腐、絹ごし豆腐、粉チーズ、脱脂粉乳	玉ねぎ、キャベツ、ホールトマト缶詰、トマト、もやし、人参、セロリ、コーン缶、塩蔵わかめ、生姜、にんにく、パセリ	鳥がらだし汁、しょうゆ、酢、みりん、ガーリックパウダー	牛乳100 メロン 牛乳 ボンデケーキ
18 火	麦ごはん にら卵スープ 鶏肉と野菜の甘酢煮	米、じゃがいも、小麦粉、三温糖、押麦、片栗粉、植物油(揚げ吸油分)、砂糖、ごま油	鶏もも肉、卵、脱脂粉乳、牛乳、バター、ホイップクリーム	パナナ、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、にら、赤ピーマン、ピーマン、もも缶(黄桃)	しょうゆ、酢、みりん、中華だしの素、食塩	牛乳100 チーズ(棒) お茶・麦茶 パナナケーキ
19 水	麦ごはん 切干だいこんのみそ汁 鳴門煮 バナナ	米、じゃがいも、板こんにゃく、三温糖、押麦、油	調製豆乳、牛乳、生揚げ、牛肉(ばら)、いか、油揚げ、米みそ、麦みそ、いわし(煮干し)、脱脂粉乳	パナナ、にんじん、みかん缶、なす、いんげん、万能ねぎ、切り干しだいこん、塩蔵わかめ、しょうが、寒天	煮干だし汁、しょうゆ、本みりん	牛乳100 オレンジ 豆乳 チョコレートゼリー

※都合により献立を変更する場合があります。

※6日の昼食は鯉のぼりハンバーグになり、3時おやつは桜・梅・薔薇組がかしわもちに変更になります。

※18日の3時おやつは誕生会ケーキに変更します。