

平成30年5月 献立表

日	曜	主食 (乳児)	献立名	給食の主な使用材料		体の調子を整える(緑)	
				血・肉・骨になる(赤)	働く力のもとになる(黄)		
1	火	ご飯	さばの塩焼き ひじきの炒め煮 すまし汁 フルーツ ☆牛乳・うどんかりんとう	さば ひじき・豆腐・油揚・蒲鉾 昆布 牛乳	砂糖・油 ふ うどん・油	人参・ピーマン 人参・みつば・えのき 果物	
2	水		鯉のぼりオムライス チキンナゲット 野菜スープ ☆牛乳・フルーツポンチ	卵・鶏肉・うずら卵 チキンナゲット ベーコン 牛乳	米・黒ゴマ 油 砂糖	玉葱・きゅうり 人参・玉葱・しめじ・もやし・葱 フルーツ缶	
7	月	ご飯	白身魚のオーロラソース コーンソテー むらくもスープ フルーツ ☆牛乳・じゃがバター	白身魚 卵 牛乳	パン粉・小麦粉・マヨネーズ・油 油 片栗粉 じゃが芋・マーガリン	いんげん・コーン 人参・玉葱・パセリ 果物	
8	火	パン	豆腐ハンバーグ キャベツとレーズンのサラダ 人参のポタージュ ☆竹の子むすび	鶏ひき肉・豆腐・ひじき 牛乳 油揚げ	パン粉・片栗粉 砂糖・油 シチューの素 米	玉葱・干し椎茸 人参・キャベツ・きゅうり・レーズン 人参・パセリ 竹の子	
9	水	ご飯	肉野菜炒め 切干大根のゴマネーズ フルーツ ☆牛乳・フルーチェ	鶏肉・いか ハム 牛乳	油・片栗粉 砂糖・ごま・マヨネーズ フルーチェ	人参・玉葱・キャベツ・ピーマン・コーン・しめじ 切干大根・人参・きゅうり 果物 フルーツ缶	
10	木	ご飯	ちくわの二色揚げ きゅうりの酢の物 豆腐の味噌汁 フルーツ ☆牛乳・きな粉ラスク	ちくわ・青のり わかめ・ちりめん 豆腐・味噌・煮干し 牛乳・きな粉	小麦粉・油 砂糖 ロールパン・砂糖・マーガリン	きゅうり 人参・玉葱・葱 果物	
11	金	ご飯	豚肉の生姜焼き 春雨のごま酢和え フルーツ ☆牛乳・コーンフレーク・チーズ	豚肉 牛乳・チーズ	油 春雨・ごま・砂糖 コーンフレーク	人参・玉葱・ピーマン・キャベツ・生姜 大根・人参・ほうれん草・もやし 果物	
12	土		 お弁当の日 				
14	月	ご飯	さけの黄金焼き いんげんのおかか和え かき玉汁 ☆牛乳・お好み焼き	鮭・チーズ 鰹節 卵 牛乳・ハム・卵・青のり	マヨネーズ 片栗粉 お好み焼き粉	人参 いんげん・人参 人参・玉葱・葱 キャベツ・葱・コーン	
15	火	ご飯	八宝菜 粉ふき芋 フルーツ ☆牛乳・ホットケーキ	豚肉・えび・うずら卵 青のり 牛乳・スキムミルク	油・砂糖・片栗粉 じゃが芋 ホットケーキMIX・砂糖	人参・玉葱・キャベツ・ピーマン・コーン・きくらげ 人参 果物 レーズン	
16	水		ハンバーグカレー フレンチサラダ フルーツ ☆牛乳・プリンアラモード	ハンバーグ・豚肉・スキムミルク ハム 牛乳・生クリーム	油・じゃが芋・カレールウ 油・砂糖 プリンの素	人参・玉葱・グリーンピース 人参・きゅうり・キャベツ・コーン 果物 フルーツ缶	
17	木	ご飯	鶏肉の照り煮 ポテトサラダ フルーツ ☆牛乳・シュガートースト	鶏肉 牛乳	砂糖 じゃが芋・マヨネーズ 食パン・マーガリン・砂糖	人参・玉葱・いんげん・葱 人参・きゅうり・コーン 果物	



12日はおかず入りのお弁当を持ってきて下さい



2日、16日、19日、26日は主食を園で提供のため、幼児もご飯はいりません。