

# 令和3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	土		 <b>お弁当の日</b> 			
			☆牛乳・お菓子	牛乳	お菓子	
6	木	ご飯	白身魚の新緑揚げ いんげんのおかか和え ふのみそ汁	白身魚 鰹節 みそ・わかめ・煮干し	小麦粉・油 おつゆふ	パセリ いんげん・人参 人参・玉ねぎ
			☆牛乳・ボンデケーキ	牛乳・粉チーズ	白玉粉・油	
7	金	パン	畑のハンバーグ ミニトマト 中華スープ	合いびき肉・水煮大豆・ひじき 豆腐・ベーコン	片栗粉 片栗粉	玉ねぎ ミニトマト レタス・きくらげ・ねぎ
			☆竹の子むすび	油揚げ	精白米	竹の子
8	土	うどん	かやくうどん ツナときゅうりの酢の物	牛肉・蒲鉾・油揚げ・鶏卵・わかめ ツナ缶・わかめ	うどん・砂糖 砂糖	人参・玉ねぎ・ねぎ きゅうり・人参
			☆牛乳・お菓子・フルーツ	牛乳	お菓子	果物
10	月	ご飯	カレー豆腐 小松菜のチーズ和え フルーツ	豚肉・豆腐 チーズ・ちりめん	油・カレールウ・片栗粉 ごま・ごま油	人参・玉ねぎ・干し椎茸・グリーンピース 小松菜・キャベツ・人参 果物
			☆牛乳・じゃがバター	牛乳	じゃが芋・マーガリン	
11	火	ご飯	豚肉の生姜焼き まめ豆サラダ フルーツ	豚肉・ ハム・水煮大豆	油 マヨネーズ	人参・玉ねぎ・ピーマン・キャベツ・生姜 人参・キャベツ・コーン 果物
			☆牛乳・マシュマロクリスピー	牛乳	コーンフレーク・マシュマロ・マーガリン	
12	水	ご飯	生揚げのそぼろ煮 キャベツの甘酢和え フルーツ	牛ひき肉・生揚げ ちりめん	じゃが芋・砂糖 砂糖	人参・玉ねぎ・いんげん・生姜 人参・キャベツ・きゅうり 果物
			☆牛乳・ツナとにらの落とし焼き	牛乳・ツナ缶・鶏卵	小麦粉・上新粉・砂糖	にら・ねぎ・コーン
13	木	ご飯	さわらの甘酢あんかけ 豆腐とじゃが芋のみそ汁 フルーツ	さわら 豆腐・わかめ・煮干し・みそ	あぶら・片栗粉・砂糖 じゃが芋	人参・玉ねぎ・ピーマン 人参・玉ねぎ・ねぎ 果物
			☆牛乳・ピザトースト	牛乳・ベーコン・チーズ	食パン	玉ねぎ・ピーマン・コーン
14	金	ご飯	干草焼き ひじきの炒め煮 ふのすまし汁	牛ひき肉・鶏卵 ひじき・豆腐・蒲鉾・油揚げ 昆布	油・砂糖 油・砂糖 おつゆふ	人参・ピーマン・玉ねぎ・干し椎茸 人参・ピーマン 人参・えのき・みつば
			☆ヨーグルト・いりこ	ヨーグルト・いりこ		
15	土		 <b>お弁当の日</b> 			
			☆牛乳・お菓子	牛乳	お菓子	
17	月	ご飯	回鍋肉 切干大根のごまネーズ フルーツ	豚肉・赤みそ ハム	砂糖・ごま油 マヨネーズ・砂糖・ごま	人参・玉ねぎ・キャベツ・ピーマン・竹の子・生姜 切干大根・人参・小松菜 果物
			牛乳・青のりポテト	牛乳・青のり	フレンチポテト・油	



1日、15日はおかず入りのお弁当を持ってきてください。



8日、19日、22日、29日は主食を園で提供のため、幼児もご飯はいりません。