

ひまわりやすにし保育園

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)	
19	水	ご飯	白身魚の磯部揚げ 青梗菜としらすのごま和え 厚揚げのみそ汁 ☆牛乳・きな粉団子	白身魚・青のり ちりめん みそ・厚揚げ・いりこ・わかめ 牛乳・きな粉・豆腐	小麦粉・油 ごま・砂糖 白玉粉・砂糖	青梗菜・人参・キャベツ 玉葱・人参
20	木	ご飯	根菜カレー キャベツとコーンのサラダ フルーツ ☆牛乳・チーズケーキ	鶏肉・スキムミルク ロースハム 牛乳・クリームチーズ・鶏卵	カレールー・油 油・砂糖 小麦粉・砂糖	大根・人参・いんげん・玉葱・蓮根・ごぼう キャベツ・コーン 果物
21	金	ご飯	麻婆白菜 小松菜としらすの炒め和え フルーツ ☆牛乳・パインゼリー・昆布	豆腐・合いびき肉・ちくわ・みそ ちりめん・油揚げ 牛乳・昆布	ごま・片栗粉・油・砂糖 油 パインゼリーの素	白菜・玉葱・人参・葱 小松菜・キャベツ・人参 果物
22	土	中華麺	ちゃんぽん さといもの煮っころがし ☆牛乳・お菓子・フルーツ	豚肉・蒲鉾・えび 牛乳	中華麺・油・片栗粉 里芋・砂糖 お菓子	人参・玉葱・葱・白菜 果物
24	月	ご飯	さばの煮つけ 小松菜 鶏肉と野菜のみそ汁 ☆牛乳・シュガードーナツ	さば みそ・鶏肉・蒲鉾・油揚げ 牛乳・鶏卵・スキムミルク	砂糖・片栗粉 ホットケーキミックス・砂糖・油	生姜 小松菜 キャベツ・ほうれん草・しめじ
25	火	パン	豆腐ナゲット ブロッコリー 野菜スープ ☆ひじきむすび	鶏ひき肉・豆腐・卵 ベーコン ひじき	パン粉・油 米	ブロッコリー 玉葱・人参・葱・もやし・しめじ
26	水	ご飯	ポークチャップ ポテトサラダ フルーツ ☆牛乳・お好み焼き	豚肉 牛乳・鶏卵・ロースハム・青のり	油・砂糖 じゃがいも・マヨネーズ お好み粉	小松菜・玉葱・人参・しめじ 人参・コーン・きゅうり 果物 キャベツ・コーン・葱
27	木	ご飯	大豆の五目煮 和風サラダ フルーツ ☆牛乳・ジャムサンド	水煮大豆・鶏肉・さつま揚げ・昆布 蒲鉾・わかめ 牛乳	油・砂糖・板こんにやく 春雨・砂糖・油 ジャム・食パン	ごぼう・人参・玉葱・干し椎茸・いんげん きゅうり 果物
28	金	ご飯	すき焼き風煮 ほうれん草のごま和え フルーツ ☆牛乳・コーンフレーク・チーズ	牛肉・焼き豆腐 牛乳・チーズ	麩・油・砂糖 ごま・砂糖 コーンフレーク	白菜・人参・玉葱・春菊 ほうれん草・人参・キャベツ 果物
29	土	中華麺	煮込みうどん 粉ふきいも フルーツ ☆牛乳・お菓子・フルーツ	鶏肉・蒲鉾・鶏卵 青のり 牛乳	うどん じゃがいも お菓子	玉葱・人参・ほうれん草 果物 果物
31	月	ご飯	魚のおろし煮 豚汁 フルーツ ☆牛乳・黒糖蒸しパン	白身魚 豚肉・豆腐・みそ 牛乳・スキムミルク	片栗粉・油 里芋・板蒟蒻 ホットケーキミックス・黒糖	人参・大根・葱 大根・人参・ごぼう 果物

※17日・・・クラッカーサンド作り(幼児組)

※27日・・・ジャムサンド作り(幼児組)