

ひまわりやすにしこども園

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)	
16	水	ご飯	生揚げのそぼろ煮 スパゲティサラダ フルーツ ☆牛乳・ココアプリン・いりこ	牛ひき肉・生揚げ ツナ	じゃが芋・砂糖・油 スパゲティ・マヨネーズ ココアプリンの素	玉葱・人参・いんげん・生姜 きゅうり・キャベツ・人参・コーン 果物
17	木	ご飯	大根と豚肉の煮物 青梗菜としらすのごま和え フルーツ ☆牛乳・揚げパン(シュガー)	豚肉・油揚げ ちりめん	砂糖・油 ごま・砂糖 コッパン・油・砂糖	大根・人参・生姜 青梗菜・キャベツ・人参 果物
18	金	ご飯	さばの味噌煮 フロッコリー すまし汁 ☆牛乳・マカロニの安倍川	さば 豆腐・昆布	味噌・砂糖 マカロニ・砂糖	生姜 フロッコリー 人参・えのき・三つ葉
19	土			お弁当の日		
21	月	ご飯	肉野菜炒め 切干大根のパリパリサラダ フルーツ ☆牛乳・お麩ラスク	鶏肉・いか ひじき	油・片栗粉 マヨネーズ・ごま マーガリン・砂糖・ふ	人参・玉葱・ピーマン・キャベツ・しめじ・コーン 人参・きゅうり・切干大根 果物
22	火	ご飯	鶏肉のみぞれ煮 ほうれん草の磯和え 豆腐のみそ汁 ☆牛乳・スイートポテト	鶏肉 焼き海苔 豆腐・わかめ・煮干し	砂糖 ごま油 さつまいも・砂糖・マーガリン・コーンフレーク	葱・大根 ほうれん草・もやし・キャベツ・人参 人参・玉葱
24	木	ご飯	麻婆白菜 バンサンスー フルーツ ☆牛乳・あんバタートースト	豆腐・合いびき肉・竹輪・味噌 鶏卵・蒲鉾	ごま・片栗粉・油・砂糖 春雨・ごま・油・ごま油・砂糖 食パン・マーガリン・砂糖	人参・玉葱・白菜・葱 人参・きゅうり・玉葱 果物
25	金	パン	魚のポテトフレーク焼き コーンソテー 豆乳みそスープ ☆フルーツヨーグルト	牛乳・あずき 鮭 豆乳・ウインナー・味噌 ヨーグルト・スキムミルク	マヨネーズ・マッシュポテト 油 じゃが芋	コーン・いんげん 玉葱・フロッコリー フルーツ缶
26	土	ピレファン	汁ピーマン 里芋の煮っころがし ☆牛乳・お菓子・フルーツ	豚肉・蒲鉾・えび 牛乳	ピーマン・油・片栗粉 里芋・砂糖 お菓子	人参・玉葱・葱・キャベツ 果物
28	月	ご飯	ボークチャップ マカロニサラダ フルーツ ☆牛乳・チーズポテト	豚肉 牛乳・チーズ	油 マカロニ・マヨネーズ フレンチポテト・油	玉葱・人参・ピーマン・しめじ 人参・きゅうり・キャベツ・コーン 果物
29	火	ご飯	まり揚げ キャベツの塩昆布和え むらくもスープ ☆牛乳・グラノーラクッキー	豆腐・鶏ひき肉・ひじき 塩昆布 鶏卵 牛乳・鶏卵	パン粉・片栗粉・砂糖・油 片栗粉 マーガリン・小麦粉・砂糖	葱・生姜 キャベツ・人参 人参・玉葱・パセリ
30	水	ご飯	カレー豆腐 和風サラダ フルーツ ☆牛乳・さつまいものレモン煮	豚肉・豆腐 蒲鉾・わかめ 牛乳	油・カレールウ・片栗粉 春雨・油・砂糖 さつまいも・砂糖	人参・玉葱・生椎茸・グリーンピース きゅうり 果物 レモン



2日・19日はおかず入りのお弁当を持ってきて下さい

