

平成30年度

5 月 献 立 表

待鳳保育園

| 日   | 月 14・28   | 火 1・15・29   | 水 2・30  | 水 31   | 金 18・6/1   | 土 19・6/2   |
|-----|---|---|---|--|--|--|
| 献立  | マーボー豆腐<br>三色温野菜   | 牛肉と野菜すき煮<br>モヤシのゴマ和え  | サーモンフライ<br>ベーコンサラダ<br>コンソメスープ   | 八宝菜<br>モヤシの中華あえ  | とりじゃが<br>えのきの和風あえ  | スープスパゲティ<br>パン   |
| 主食  | ごはん   | ごはん   | パン  | ごはん  | ごはん  | パン   |
| 材   | 豚ひき肉・豆腐<br>エリンギ・玉ねぎ・しめじ<br>人参・ニラ・ガラスープ<br>みそ・赤みそ・砂糖・片栗粉             | 牛肉・キャベツ・玉ねぎ<br>ねぎ・焼き豆腐・にんじん<br>糸こんにやく・ふ<br>しょうゆ・砂糖  | 鮭・小麦粉・パン粉・玉子<br>サラダ油・ケチャップ<br><br>キャベツ・きゅうり・人参<br>ベーコン・ホールコーン<br>酢・砂糖・サラダ油・塩      | 豚肉・えび・キャベツ・人参<br>ニラ・エリンギ・玉ねぎ<br>かまぼこ・ガラスープ・片栗粉<br><br>モヤシ・ハム・きゅうり<br>チンゲン菜・人参<br>しょうゆ・砂糖・みりん・酢<br>ゴマ・ゴマ油 | 鶏肉・じゃがいも<br>糸こんにやく・エリンギ<br>玉ねぎ・人参<br>しょうゆ・砂糖<br><br>きゅうり・えのき茸<br>ワカメ・かまぼこ<br>しょうゆ・砂糖・酢・みりん | ウインナー<br>人参<br>玉ねぎ<br>キャベツ<br>ブロッコリー<br>マッシュルーム<br>コンソメ  |
| 料   | キャベツ・人参・ブロッコリー<br>ちりめんじゃこ<br>しょうゆ・だし汁・みりん                           | モヤシ・ほうれん草・人参<br>ごま・しょうゆ・砂糖  | 玉ねぎ・人参・コンソメ   |  |  |  |
| おやつ | むしばん・牛乳<br><br>ホットケーキミックス・牛乳  | コーンフレークヨーグルト<br><br>ヨーグルト・砂糖<br>コーンフレーク   | 2 かしわもち<br>30<br>バニラロール・牛乳  | みかんかんてん<br><br>寒天・みかん缶<br>砂糖   | ホイップサンド・牛乳<br><br>パン・いちごジャム<br>生クリーム・上白糖   | プリン  |
| 日   | 月 7・21  | 火 8・22  | 水 9・23  | 木 10・24  | 金 11・25  | 土 12・26  |
| 献立  | ハヤシライス<br>ハムサラダ   | とんかつ<br>ビーフンサラダ<br>みそ汁  | 焼 魚<br>高野豆腐の含め煮<br>きゅうりの酢の物   | ミネストローネ<br>コーンサラダ<br>チーズ   | 豚 汁<br><br>ひじきの酢のもの  | きぬがさうどん<br><br>煮 豆                                       |
| 主食  | ごはん   | ごはん   | ごはん   | パン   | 豆ごはん(米・えんどう豆・塩)  | うどん  |
| 材   | 牛肉・じゃがいも<br>玉ねぎ・人参<br>コンソメ・ハヤシルウ<br><br>キャベツ・きゅうり<br>人参・ハム<br>マヨネーズ | 豚肉・玉子・小麦粉・パン粉<br>サラダ油・ケチャップ<br><br>ビーフン・きゅうり・人参<br>玉子・ハム<br>しょうゆ・酢・マヨネーズ<br><br>玉ねぎ・油あげ・ねぎ・みそ | 白身魚<br><br>高野豆腐・しめじ・エリンギ<br>人参・しょうゆ・砂糖<br><br>ワカメ・きゅうり<br>かにかまぼこ<br>しょうゆ・砂糖・酢・みりん | 鶏肉・玉ねぎ・キャベツ<br>人参・枝豆・マカロニ<br>コンソメ・ケチャップ・トマト缶<br><br>ホールコーン・ウインナー<br>じゃがいも・きゅうり・マヨネーズ<br><br>チーズ          | 豚肉・じゃがいも・人参<br>大根・キャベツ・ねぎ<br>豆腐・みそ<br><br>ひじき・人参・油あげ<br>きゅうり・玉ねぎ・玉子<br>しょうゆ・砂糖・酢・みりん       | 鶏肉<br>油あげ<br>人参<br>ほうれん草<br>ねぎ<br>かまぼこ<br>しょうゆ・みりん<br>煮豆 |
| 料   |   |   |   |  |  |  |
| おやつ | フライドポテト<br><br>シューティング<br>サラダ油                                      | 手づくりラスク・牛乳<br><br>パン・マーガリン<br>グラニュー糖  | バナナ<br><br>牛乳   | おにぎり・にぼし<br><br>かつおぶし・濃口しょうゆ<br>海苔   | チヂミ・牛乳<br><br>チヂミ粉・ニラ・ツナ缶<br>ちりめんじゃこ・ねぎ・玉子   | パン   |

※16(水)は  
おたんじょうび会です  
●チキン南蛮  
タルタルソース添え  
鶏肉・小麦粉・玉子・サラダ油  
酢・砂糖・しょうゆ  
玉ねぎ・玉子・マヨネーズ・粉パセリ  
●サラダ  
キャベツ・きゅうり・ハム  
酢・砂糖・塩・サラダ油  
●すまし汁  
豆腐・ワカメ・しょうゆ・みりん  
●たきこみごはん  
米・人参・しめじ・ゴボウ  
しょうゆ・みりん・だし汁  
●ぶどうゼリー

※17(木)はお弁当の日です  
●おやつ 蒸しチーズケーキ

※だし汁は昆布・かつおぶし  
煮干しでとっています

※調味料の表記について  
砂糖 ⇒ 三温糖  
しょうゆ ⇒ うすくちしょうゆ  
他のものは個別表記を  
しています

※材料・調理等の都合に  
より献立の一部が変更にな  
る場合があります  
ご了承ください