

2019年度

1 月 献 立 表

待鳳保育園

日	月 27	火 14・28	水 29	木 16・30	金 17・31	土 4・18・2/1
献立	焼魚 切り干し大根の煮物 すまし汁	チーズチキン コロコロサラダ コンソメスープ	あんかけ丼 ナムル ごまめ	にくうどん ほうれん草のゴマ和え	とんかつ 土佐酢和え みそ汁	スープパスタ パン
主食	ごはん	パン	ごはん	うどん	ごはん	スパゲティ
材	鯖・塩 切り干し大根・人参・油あげ こんにやく・しょうゆ・砂糖	鶏もも肉・チーズ・ケチャップ キャベツ・じゃがいも きゅうり・人参・コーン ウインナー・マヨネーズ	豚肉・油あげ・人参 かまぼこ・玉ねぎ・ねぎ ほうれん草・エリンギ しょうゆ・砂糖・片栗粉	牛肉・かまぼこ・油あげ 人参・ねぎ・しめじ しょうゆ・みりん	豚ヒレ肉・小麦粉・玉子 パン粉・サラダ油・ケチャップ	ウインナー キャベツ 玉ねぎ 人参 ほうれん草 コーン
料	ふ・ワカメ・ねぎ しょうゆ・みりん	玉ねぎ・マッシュルーム 人参・コンソメ・粉パセリ	ニラ・モヤシ・人参・ハム きゅうり・ゴマ・ゴマ油 しょうゆ・砂糖・酢・みりん にぼし・しょうゆ・砂糖・みりん	ほうれん草・モヤシ・ちくわ ゴマ・濃口しょうゆ・砂糖	キャベツ・大根・きゅうり ブロッコリー・かつおぶし しょうゆ・砂糖・みりん・酢 油あげ・はくさい・玉ねぎ・みそ	パン
おやつ	きなこマカロニ・牛乳 マカロニ きなこ・砂糖・塩	おにぎり・にぼし 米・鮭・ワカメ 海苔	りんご・ビスケット 牛乳	ホイップサンド・牛乳 食パン 生クリーム・みかん缶・砂糖	大学イモ・牛乳 さつまいも・砂糖・サラダ油	プリン
日	月 6・20	火 7・21	水 8・22	木 9	金 10・24	土 11・25
献立	カレーライス ハムサラダ	豚肉のうま煮 春雨の酢のもの	かぶのシチュー スパゲティサラダ チーズ	白身魚フライ かぼちゃのそぼろ煮 みそ汁	お煮しめ風 紅白なます 田作り(ごまめ)	五目そば 煮豆
主食	ごはん	ごはん	パン	ごはん	ごはん	中華めん
材	牛肉・じゃがいも 玉ねぎ・人参 カレールウ・コンソメ	豚肉・はくさい・人参 玉ねぎ・油あげ・片栗粉 ほうれん草・しょうゆ・砂糖	ベーコン・かぶら・人参 はくさい・玉ねぎ・牛乳 コンソメ・シチューミックス	白身魚・小麦粉・玉子 パン粉・サラダ油	鶏肉・こいも・ごぼう・人参 れんこん・こんにやく・ちくわ 厚揚げ・しょうゆ・砂糖	豚肉・キャベツ 人参・ねぎ 玉ねぎ・玉子 ガラスープ にんにく
料	ハム・キャベツ・きゅうり マヨネーズ	春雨・きゅうり・人参 かまぼこ・ワカメ しょうゆ・砂糖・酢・みりん	スパゲティ・キャベツ・ハム きゅうり・りんご・マヨネーズ チーズ	かぼちゃ・鶏ひき肉 高野豆腐・しょうゆ・砂糖 豆腐・わかめ・みそ	大根・人参・ゴマ しょうゆ・砂糖・酢・みりん にぼし・しょうゆ・砂糖・みりん	煮豆
おやつ	お好み焼き お好み焼き粉・玉子 キャベツ・豚ひき肉・ねぎ ソース・かつおぶし	ジャムサンド・牛乳 食パン・イチゴジャム	フライドポテト・牛乳 シュースtring・塩 サラダ油	コーンスープ・クラッカー ホールコーン缶・シチューミックス コンソメ・粉パセリ	カップケーキ・牛乳 小麦粉・ベーキングパウダー 牛乳・玉子・砂糖	くだもの

※15(水)はお誕生日会です

- 魚の照り焼き
魚・こいくちしょうゆ・みりん・酒
- 三色野菜のごまあえ
ブロッコリー・ゴボウ・人参
ゴマ・濃口しょうゆ・砂糖
- 白みそ仕立てのみそ汁
もちふ・さといも・大根・人参
しろみそ・みそ
- 黒豆
- ごはん
- みたらしだんご

※23(木)はお弁当の日です

- おやつ たまごロールパン

※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
それ以外は表記しています※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◎年少・年中・年長組は
スプーン・フォーク等を
忘れずにもってきてください