

2019年度

5 月 献 立 表

待鳳保育園

日	月 20	火 7・21	水 8	水 9・23	金 10・24	土 11・25
献立	牛肉と野菜すき煮 モヤシのゴマ和え	カチャトーレ風スパゲティ チョップドサラダ チーズ	麻婆豆腐 三色温野菜	サーモンフライ ベーコンサラダ みそ汁	豚 汁 ひじきの酢のもの	きぬがさうどん 煮 豆
主食	ごはん	パ ン	ごはん	ごはん	豆ごはん(米・えんどう豆・塩)	うどん
材 料	牛肉・キャベツ・玉ねぎ ねぎ・焼き豆腐・にんじん 糸こんにゃく・ふ しょうゆ・砂糖 モヤシ・ほうれん草・人参 ごま・しょうゆ・砂糖・ちくわ	鶏ひき肉・玉ねぎ・スパゲティ ピーマン・エリンギ・にんにく トマトピューレ・コンソメ ケチャップ・砂糖 キャベツ・きゅうり・人参・コーン 水煮大豆・マヨネーズ チーズ	豚ひき肉・豆腐 エリンギ・玉ねぎ・しめじ 人参・ニラ・ガラスープ みそ・赤みそ・砂糖・片栗粉 キャベツ・人参・ブロッコリー ちりめんじゃこ しょうゆ・だし汁・みりん	鮭・小麦粉・パン粉・玉子 サラダ油・ケチャップ キャベツ・きゅうり・人参 ベーコン・ホールコーン 酢・砂糖・サラダ油・塩 玉ねぎ・ワカメ・みそ	豚肉・じゃがいも・人参 大根・キャベツ・ねぎ 豆腐・みそ ひじき・人参・油あげ きゅうり・玉ねぎ・玉子 しょうゆ・砂糖・酢・みりん	鶏肉 油あげ 人参 ほうれん草 ねぎ かまぼこ しょうゆ・みりん 煮豆
おやつ	バニラロール 牛乳	コーンフレークヨーグルト ヨーグルト・砂糖 コーンフレーク	フライドポテト シューティング サラダ油・塩	チヂミ 片栗粉・小麦粉・ニラ・ツナ缶 ちりめんじゃこ・ねぎ・玉子	ホイップサンド・牛乳 パン・いちごジャム 生クリーム・上白糖	パ ン
日	月 13・27	火 14・28	水 15・29	木 30	金 17・31	土 18・6/1
献立	ハヤシライス ハムサラダ	とんかつ ビーフンサラダ みそ汁	焼 魚 高野豆腐の含め煮 きゅうりの酢の物	とりじゃが えのきの和風あえ	ミネストローネ コーンサラダ チーズ	スープスパゲティ パ ン
主食	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	パ ン	パ ン
材 料	牛肉・じゃがいも 玉ねぎ・人参 コンソメ・ハヤシルウ キャベツ・きゅうり 人参・ハム マヨネーズ	豚肉・玉子・小麦粉・パン粉 サラダ油・ケチャップ ビーフン・きゅうり・人参 玉子・ハム しょうゆ・酢・マヨネーズ 玉ねぎ・油あげ・ねぎ・みそ	白身魚 高野豆腐・しめじ・エリンギ 人参・しょうゆ・砂糖 ワカメ・きゅうり かにかまぼこ しょうゆ・砂糖・酢・みりん	鶏肉・じゃがいも 糸こんにゃく・エリンギ 玉ねぎ・人参 しょうゆ・砂糖 きゅうり・えのき茸 ワカメ・かまぼこ しょうゆ・砂糖・酢・みりん	ベーコン・玉ねぎ・キャベツ 人参・枝豆・マカロニ コンソメ・ケチャップ・トマト缶 ホールコーン・ウインナー じゃがいも・きゅうり・マヨネーズ チーズ	ウインナー 人参 玉ねぎ キャベツ ブロッコリー マッシュルーム コンソメ
おやつ	むしばん・牛乳 ホットケーキミックス・牛乳	バナナ 牛乳	手づくりラスク・牛乳 パン・マーガリン グラニュー糖	みかんかんてん 寒天・みかん缶 砂糖	おにぎり・にぼし かつおぶし・濃口しょうゆ 海苔	カップヨーグルト

※22(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

※16(木)はお弁当の日です

※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