

令和4年度

5 月 献 立 表

待鳳保育園

日	月 2・16・30	火 17・31	水 18	木 19	金 6・20	土 7・21
献立	麻婆豆腐 三色温野菜	肉じゃが えのきの和風あえ	《おたんじょうびメニュー》 チキン南蛮 コールスローサラダ すまし汁	お弁当の日	ミネストローネ ビーフンサラダ チーズ	スープスパ コールスローサラダ
主食	ごはん	ごはん	たきこみごはん		パン	スパゲティ
材	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	牛肉・じゃがいも こんにゃく 玉ねぎ・人参 しょうゆ・砂糖	鶏肉・小麦粉・玉子・サラダ油 酢・砂糖・しょうゆ・パセリ 玉ねぎ・玉子・マヨネーズ ----- キャベツ・きゅうり・ハム 酢・砂糖・塩・サラダ油 ----- 豆腐・ワカメ・しょうゆ・みりん ----- 米・人参・しめじ・ゴボウ・油あげ しょうゆ・みりん・だし汁		豚肉・玉ねぎ・キャベツ 人参・ほうれん草・にんにく コンソメ・ケチャップ・トマト缶 ビーフン・きゅうり・人参 玉子・ツナ缶 しょうゆ・酢・マヨネーズ チーズ	エビ・人参・にんにく 玉ねぎ・キャベツ ブロッコリー・マッシュルーム コンソメ 白菜・コーン 鶏肉・人参 酢・砂糖・塩・サラダ油
料	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	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				
おやつ	チーズトースト・牛乳 パン・チーズ	カルピスゼリー ウエハース カルピス・砂糖・寒天	カステラ 牛乳	サーターアンダギー・牛乳 ミックス粉・玉子 サラダ油	おにぎり・にぼし かつおぶし・濃口しょうゆ 海苔	みたらしトースト パン しょうゆ・みりん・砂糖・ゴマ
日	月 10・24	火 11・25	水 12・26	木 13・27	金 14・28	土 15・29
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ッティ チヨップドサラダ チーズ	とんかつ ひじきの酢のもの みそ汁	ハヤシライス ツナサラダ	焼 魚 高野豆腐の含め煮 きゅうりの酢の物	きぬがさうどん 白和え
主食	ごはん	パン	ごはん	ごはん	ごはん	うどん
材	牛肉・キャベツ・玉ねぎ ねぎ・焼き豆腐・にんじん こんにゃく・ふ しょうゆ・砂糖	スパゲティ・鶏ひき肉・玉ねぎ 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 ハム・水煮大豆 砂糖・酢・塩・サラダ油 チーズ	豚肉・玉子・小麦粉・パン粉 サラダ油・ケチャップ 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 玉ねぎ・ワカメ・ねぎ・みそ	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・ツナ缶 マヨネーズ	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・油あげ・ねぎ 人参・ほうれん草・かまぼこ しょうゆ・みりん ほうれん草・人参 豆腐 ゴマ・濃口しょうゆ・砂糖
料	モヤシ・ほうれん草・人参 ごま・しょうゆ・砂糖					
おやつ	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	ポップコーン 牛乳	ヨーグルトムース ヨーグルト・ゼラチン・砂糖 くだもの缶・生クリーム	むしばん・牛乳 ホットケーキミックス・砂糖	お好み焼き キャベツ・ねぎ・ひき肉 玉子・お好み焼き粉・ソース	さつまいものおやき さつまいも・牛乳 チーズ

※18(水)は
おたんじょうびメニューです

※だし汁は昆布・削りぶし
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

サーモンフライ
カラフルサラダ
みそ汁

ごはん

鮭・小麦粉・パン粉・玉子
サラダ油

キャベツ・きゅうり・人参
ハム・コーン
砂糖・酢・塩・サラダ油

玉ねぎ・油あげ・みそ・ねぎ

バニラロール

(1歳児) カステラ

牛乳