

令和元年度

6月献立表

待鳳保育園

日	月 3	火 4・18	水 5・19	木 6・20	金 7・21	土 8・22
献立	じゃがいもと厚揚げの煮物 モヤシのごま酢あえ	にら玉豆腐 切り干し大根とひじきのサラダ	チキンカツ キャベツのサラダ 赤だし	焼魚 納豆和え けんちん汁	ミートソーススパゲティ グリーンサラダ チーズ	かやくそば トマト
主食	ごはん	豆ごはん(えんどう豆・塩)	ごはん	ごはん	パン	中華めん
材料	牛肉・厚揚げ・じゃがいも 玉ねぎ・人参・レタス しょうゆ・砂糖 オイスターソース モヤシ・きゅうり・人参 ちりめんじゃこ・ゴマ しょうゆ・砂糖・酢・みりん	鶏肉・人参・玉ねぎ・玉子 ニラ・豆腐・エリンギ・しめじ しょうゆ・砂糖 切り干し大根・ひじき きゅうり・コーン缶・ベーコン マヨネーズ・しょうゆ	鶏肉・小麦粉・玉子・パン粉 サラダ油・ケチャップ・ソース キャベツ・きゅうり・トマト ハム・マヨネーズ なすび・油あげ・みそ・赤みそ	鮭(さけ)・塩 モヤシ・ほうれん草 人参・納豆 しょうゆ・だし汁・みりん 鶏肉・人参・ゴボウ・豆腐 ねぎ・しょうゆ	スパゲティ・牛ミンチ肉 玉ねぎ・人参・ピーマン カットトマト缶・ケチャップ コンソメ・砂糖 キャベツ・きゅうり かにかまぼこ・マヨネーズ チーズ	牛肉 人参 玉ねぎ 油あげ しょうゆ・ガラスープ トマト
おやつ	ホットケーキ・牛乳 ホットケーキミックス・玉子 牛乳・メイプルシロップ	ピザ風トースト・牛乳 食パン・ウインナー・チーズ ケチャップ	あずきもちもち 白玉粉・豆乳・サラダ油 砂糖・あずき缶	カップケーキ・牛乳 小麦粉・ベーキングパウダー サラダ油・玉子・砂糖	おにぎり・にぼし 鮭フレーク・ワカメ 海苔	バナナ
日	月 10・24	火 11・25	水 26	木 13・27	金 14・28	土 15・29
献立	ホイコウロウ風炒め 中華春雨	白身魚のあんかけ おからサラダ たまごスープ	インディアンカレースープ煮 マカロニサラダ チーズ	鶏肉の照り焼き 海藻サラダ みそ汁	コロッケ 大豆のゴマ和え ひじきの煮物	きつねとじうどん 煮豆
主食	ごはん	ごはん	パン	ごはん	ごはん	うどん
材料	豚肉・キャベツ・人参 玉ねぎ・ピーマン 赤みそ・みそ・砂糖・酒 テンメンジャン・ガラスープ 春雨・ハム・きゅうり 人参・ワカメ・ゴマ油 しょうゆ・砂糖・酢・みりん	白身魚・小麦粉・サラダ油 玉ねぎ・人参・アスパラガス しょうゆ・みりん・片栗粉 おから・玉ねぎ・きゅうり ハム・マヨネーズ 玉子・ワカメ 人参・ねぎ ガラスープ	牛肉・玉ねぎ・人参 じゃがいも・ほうれん草 コンソメ・カレールウ マカロニ・ホールコーン 人参・プロッコリー・ハム マヨネーズ チーズ	鶏肉・しょうゆ・みりん 酒・砂糖 きゅうり・ツナ缶・コーン・ワカメ 人参・青じそドレッシング かぼちゃ・玉ねぎ・みそ	コロッケ・サラダ油 キャベツ・きゅうり・大豆 ゴマ・濃口しょうゆ・砂糖 芽ひじき・油あげ・人参・豚肉 こんにゃく しょうゆ・砂糖・みりん	鶏肉 油あげ ねぎ 人参 玉子 しょうゆ・みりん 煮豆
おやつ	フライドポテト・牛乳 シューtring サラダ油・塩	コーンフレークヨーグルト ヨーグルト・上白糖 コーンフレーク	みなづき	シュガートースト・牛乳 食パン マーガリン・グラニュー糖	沖縄風寒天 黒砂糖・寒天 きな粉・砂糖	パン

※17(月)はお弁当の日です

※12(水)は
おたんじょうび会です
●ちらしずし

米・人参・れんこん・かんぴょう
高野豆腐・かまぼこ・玉子・海苔
ちりめんじゃこ・きゅうり・桜でんぶ
酢・砂糖・しお
●ごまあえ
キャベツ・人参・豚肉
濃口しょうゆ・砂糖・ゴマ
●すまし汁
そうめん・ワカメ・ねぎ・しょうゆ
●おやつ ロールカステラ・牛乳
(生クリーム添え)

※だし汁は昆布・煮干し
かつおぶしでとっています

※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
です。他のは個別表記を
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

◎土曜日のおやつは人数等の
都合により変更になる場合が
あります