

平成30年度

1 月 献 立 表

待鳳保育園

| 日 | 月 28 | 火 15・29 | 水 30 | 木 31 | 金 18 | 土 19 |
|--------|---|---|---|--|--|--|
| 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 黒豆 | とんかつ 土佐酢和え みそ汁 | にくうどん ほうれん草のゴマ和え | 鮭とブロッコリーのパスタ パ ン |
| 主食 | ごはん | パ ン | ごはん | ごはん | うどん | スパゲティ |
| 材 料 | 鯖・塩 切り干し大根・人参・油あげ こんにやく・しょうゆ・砂糖 ふ・ワカメ・ねぎ しょうゆ・みりん | 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 玉ねぎ・マッシュルーム 人参・コンソメ・粉バセリ | 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 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 | 豚ヒレ肉・小麦粉・玉子 パン粉・サラダ油・ケチャップ 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 | 牛肉・かまぼこ・油あげ 人参・ねぎ・しめじ しょうゆ・みりん ほうれん草・モヤシ・ちくわ ゴマ・濃口しょうゆ・砂糖 | 鮭フレーク ブロッコリー 玉ねぎ 人参 コーン しょうゆ・サラダ油 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 | 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 | ヨーグルト |
| 日 | 月 7・21 | 火 8・22 | 水 9・23 | 木 10・24 | 金 11・25 | 土 12・26 |
| 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 料 | 牛肉・じゃがいも 玉ねぎ・人参 カレールー・コンソメ ハム・キャベツ・きゅうり マヨネーズ | 豚肉・はくさい・人参 玉ねぎ・油あげ・片栗粉 しょうゆ・砂糖 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 | ベーコン・こがぶら・人参 はくさい・玉ねぎ・牛乳 コンソメ・シチューミックス 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 | 白身魚・小麦粉・玉子 パン粉・サラダ油 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 | 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 大根・金時人参・ゴマ しょうゆ・砂糖・酢・みりん にぼし・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 煮豆 |
| おやつ | あずきもちもち・牛乳 白玉粉・あずき缶・豆乳・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・粉バセリ | フライドポテト・牛乳 シューストリング・塩 サラダ油 | ジャムサンド・牛乳 食パン・イチゴジャム | 大学イモ・牛乳 さつまいも・砂糖・サラダ油 | パ ン |

※16(水)はおたんじょうび会です

- 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・金時人参
しろみそ・みそ
- 黒豆
- ごはん
- みたらしだんご

※17(木)はお弁当の日です

- おやつ チーズトースト

※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・年長組さんは
スプーン・フォーク等を
忘れずにもってきてください※4(金)・5(土)の献立は
貼り出しでお知らせします。
4(金)は給食展示をご覧ください

平成30年度

たんぽぽ・ちゅうりっぷ 1 月 献 立 表

待鳳保育園

| 日 | 月 28 | 火 15・29 | 水 30 | 木 31 | 金 18 | 土 19 |
|-----|---|---|---|--|--|--|
| 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 黒豆 | とんかつ 土佐酢和え みそ汁 | にくうどん ほうれん草のゴマ和え | 鮭とブロッコリーのパスタ パン |
| 主食 | ごはん | パン | ごはん | ごはん | うどん | スパゲティ |
| 材料 | 鯖・塩 切り干し大根・人参・油あげ こんにやく・しょうゆ・砂糖 ふ・ワカメ・ねぎ しょうゆ・みりん | 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 玉ねぎ・マッシュルーム 人参・コンソメ・粉バセリ | 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 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 | 豚ヒレ肉・小麦粉・玉子 パン粉・サラダ油・ケチャップ 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 | 牛肉・かまぼこ・油あげ 人参・ねぎ・しめじ しょうゆ・みりん ほうれん草・モヤシ・ちくわ ゴマ・濃口しょうゆ・砂糖 | 鮭フレーク ブロッコリー 玉ねぎ 人参 コーン しょうゆ・サラダ油 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 米・鮭・ワカメ | 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・ジャム | 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 | ヨーグルト |
| 日 | 月 7・21 | 火 8・22 | 水 9・23 | 木 10・24 | 金 11・25 | 土 12・26 |
| 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 田作り風 | 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 |
| 材料 | 牛肉・じゃがいも 玉ねぎ・人参 カレールー・コンソメ ハム・キャベツ・きゅうり マヨネーズ | 豚肉・はくさい・人参 玉ねぎ・油あげ・片栗粉 しょうゆ・砂糖 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 | ベーコン・こがぶら・人参 はくさい・玉ねぎ・牛乳 コンソメ・シチューミックス 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 | 白身魚・小麦粉・玉子 パン粉・サラダ油 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 | 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 大根・金時人参・ゴマ しょうゆ・砂糖・酢・みりん 魚・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 煮豆 |
| おやつ | あずきもちもち・牛乳 白玉粉・あずき缶・豆乳・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・粉バセリ | フライドポテト・牛乳 シューストリング・塩 サラダ油 | ジャムサンド・牛乳 食パン・イチゴジャム | 大学イモ・牛乳 さつまいも・砂糖・サラダ油 | パン |

※16(水)はおたんじょうび会です

- 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・金時人参
しろみそ・みそ
- 黒豆
- ごはん
- みたらしだんご風おやき

※17(木)はお弁当の日です

- おやつ チーズトースト

※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・年長組さんは
スプーン・フォーク等を
忘れずにもってきてください

※4(金)・5(土)の献立は
貼り出しでお知らせします。
4(金)は給食展示をご覧ください。