

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・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 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 カレールウ・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。