

♪ 6月献立予定表 ♪

	曜	日	献立表		果物	おやつ
	水	① 15	卵サンド チーズ・野菜&フルーツ	食パン、卵、きゅうり、ハム、マーガリン マヨネーズ プロセスチーズ・野菜&フルーツ	キウイ	牛乳 ばかうけ (青のり)
☆	木	② 16	豚肉の煮物 ひじきの胡麻酢和え	豚肉、薩摩芋、人参、いんげん、こんにゃく、平天 砂糖、味醂、醤油(淡・濃)、だしの素、油 キャベツ、人参、きゅうり、ひじき、ちりめんじゃこ 白胡麻、砂糖、醤油(淡)、酢	バナナ	牛乳 ホームパイ
	金	③ 17	牛そぼろとごぼうのごはん トマトと卵のスープ	米、牛ミンチ、ごぼう、人参、こんにゃく、葱、砂糖 醤油(淡)、味醂、胡麻油、油 トマト、玉葱、レタス、ベーコン、卵、醤油(淡) 鶏ガラスープの素、片栗粉	オレンジ	ミルクといちご 瀬戸の汐揚げ
☆	月	⑥	ポークビーンズ コールスロー	豚肉、じゃがいも、人参、玉葱、マッシュルーム ケチャップ、ホールトマト、大豆、グリーンピース コンソメの素、砂糖、醤油(淡)、油 キャベツ、人参、きゅうり、マヨネーズ、酢	オレンジ	牛乳 熟成サラダ
☆	火	⑦ 21	エビフライ ひじきのサラダ	エビ、小麦粉、卵、パン粉、油、ウスターソース、塩 胡椒 ひじき、キャベツ、人参、きゅうり、大豆、砂糖 醤油(淡)、味醂、だしの素、油、マヨネーズ	グレープ フルーツ	りんごジュース ムーンライト
	水	⑧ 22	五目ラーメン ミニ小魚せん	中華そば、焼豚、人参、チンゲンサイ、もやし、葱 醤油(淡)、胡麻油、出し鰹、鶏ガラスープの素 ミニ小魚せん	オレンジ	牛乳 まがりせんべい
☆	木	⑨ 23	カレースープ マカロニサラダ	牛肉、ベーコン、かぼちゃ、人参、玉葱、なす ホールトマト、ケチャップ、グリーンピース、ルウ コンソメの素、醤油(淡)、油 マカロニ、ツナ、人参、きゅうり、マヨネーズ	バナナ	牛乳 しっとりクッキー
	金	⑩ 24	筍ごはん 味噌汁	米、鶏肉、ゆで筍、人参、薄揚げ、刻み昆布 だしの素、砂糖、醤油(淡)、味醂、油 豆腐、玉葱、大根、キャベツ、じゃがいも、葱 カットわかめ、味噌、出し鰹	キウイ	牛乳 揚げ一番
☆	月	⑬ 27	かぼちゃシチュー コーンサラダ	鶏肉、ベーコン、かぼちゃ、玉葱、パセリ、ルウ、油 コーン、人参、きゅうり、醤油(淡)、酢、油	オレンジ	牛乳 おにぎりせんべい
☆	火	⑭ 28	鶏肉のさくさく揚げ ナムル	鶏肉、にんにく、土生姜、卵、片栗粉、小麦粉、酒 醤油(濃)、胡麻油、油 キャベツ、ほうれん草、人参、切干大根、砂糖、醤油(淡) 白胡麻、胡麻油	グレープ フルーツ	牛乳 ハーベスト (セサミ)
	水	㊹	きつねうどん アーモンドフィッシュ	うどん、人参、玉葱、薄揚げ、蒲鉾、葱、砂糖、醤油(淡) 味醂、出し鰹 アーモンドフィッシュ	オレンジ	きになる野菜 ぼたぼた焼き
☆	木	㊺	高野豆腐の卵とじ 野菜の鰹和え	高野豆腐、鶏肉、人参、玉葱、いんげん、蒲鉾 薄揚げ、卵、砂糖、醤油(淡)、味醂、だしの素、油 キャベツ、人参、もやし、きゅうり、糸鰹、砂糖 醤油(淡)	バナナ	牛乳 エリーゼ (北海道ミルク)

○印は給食展示日です

☆印はご飯持参日です(月・火・木)