

夏休み保育園献立予定表

☆	金	7/28	かぼちやの	豚ミンチ、かぼちや、玉葱、いんげん、だしの素、砂糖、味醂、	バナナ
		8/18	そぼろ煮	醤油（淡）、油	
			春雨の三色和え	春雨、人参、きゅうり、糸わかめ、砂糖、醤油（淡）、酢	
			牛乳・いもけんぴ	いもけんぴ	
	土	7/29	中華丼	米、豚肉、人参、玉葱、白菜、干し椎茸、グリーンピース、醤油（淡）	オレンジ
		8/19		味醂、鶏ガラの素、片栗粉	
			味噌汁	豆腐、玉葱、じゃがいも、カットわかめ、味噌、出し鰹	
			牛乳・パン	パン	
☆	月火	7/31	鯖の煮付け	鯖、土生姜、砂糖、醤油（濃）、味醂、酒	グレープ
		8/22	野菜の鰹和え	キャベツ、人参、もやし、きゅうり、糸鰹、砂糖、醤油（淡）	フルーツ
			牛乳・とうもろこし	とうもろこし、塩	
☆	火	8/1	豆腐の中華煮	豆腐、豚肉、人参、玉葱、白菜、茹で筍、チンゲンサイ、	グレープ フルーツ
		8/29		干し椎茸、うずら卵、鶏ガラの素、醤油（淡）、味醂、片栗粉	
			三色浸し	キャベツ、きゅうり、刻み海苔、ちりめんじゃこ、砂糖、醤油（濃）	
			牛乳・ゼリー	ジュース、ゼラチン、みかん缶	
☆	水	8/2	豚肉と大根の	豚肉、大根、人参、いんげん、厚揚げ、こんにゃく、平天、	オレンジ
		8/30	煮物	干し椎茸、砂糖、醤油（淡）、味醂、だしの素、油	
			ナムル	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	
			牛乳・パン	幼児：カスタードデニッシュ 乳児：カスタードロール	
☆	木	8/3	夏野菜の	豚肉、茄子、かぼちや、パプリカ（黄）、ピーマン、玉葱、	バナナ
		8/31	ケチャップ煮	コーン、ケチャップ、コンソメ、塩、油	
			ドレッシングサラダ	キャベツ、人参、きゅうり、醤油（淡）、酢、油	
			牛乳・こつぶっこ	こつぶっこ	
☆	金	8/4	豚カツ	豚へレ、卵、小麦粉、パン粉、塩、胡椒、油、ウスターソース	グレープ
		8/25	ひじきの炒め煮	ひじき、人参、蓮根、小松菜、大豆、こんにゃく、砂糖、醤油（淡）、味醂、油、だしの素	フルーツ
			牛乳 フルーツポンチ	パイン缶、みかん缶、黄桃缶、ナタデココ、砂糖、炭酸（無糖）	
	土	8/5	ミートスパゲッティ	スパゲッティ、牛ミンチ、人参、玉葱、なす、グリーンピース、	バナナ
		8/26		ケチャップ、ソース、砂糖、コンソメ、油	
			コーンスープ	玉葱、ホールコーン、クリームコーン、パセリ、マーガリン、豆乳、コンソメ、塩、胡椒	
			牛乳・パン	パン	
☆	月	8/7	チキンの	鶏肉、ベーコン、じゃがいも、人参、玉葱、キャベツ、	バナナ
		8/28	トマトシチュー	パセリ、ホールトマト、ケチャップ、コンソメ、油	
			コーンサラダ	コーン、人参、きゅうり、醤油（淡）、酢、油	
			リンゴジュース フルーチェ	フルーチェ、牛乳	

○印は給食展示日です（ちゅうりつ組前に設置）

☆印はご飯持参日です（乳児組はいりません）

※夏休み期間中は、月～金が持参日となります

*メニューは材料仕入れの関係で変更する場合があります

