

	曜	日	献立名		果物
☆	木	① 15	鶏肉&大豆の 五目煮	鶏肉、大豆、さつまいも、人参、ほうれん草、平天、だしの素、砂糖、醤油(淡)、味醂、油	バナナ
			胡麻酢和え	キャベツ、人参、きゅうり、ちりめんじゃこ、白胡麻、砂糖、醤油(淡)、酢	
			牛乳・おにぎり	米、若菜、塩、胡麻油	
	金	② 16	ワカメご飯	米、糸わかめ、人参、ちりめんじゃこ、醤油(淡)、バター	リンゴ
			鮭の粕汁	鮭、里芋、人参、大根、こんにゃく、葱、酒かす、白味噌、醤油(淡)、出し鰹	
			牛乳・元気二食あられ	元気二食あられ	
	土	③ 17	焼きビーフン	ビーフン、豚肉、人参、玉葱、キャベツ、ピーマン、椎茸、醤油(淡)、胡麻油	バナナ
			もやしスープ	もやし、卵、カットわかめ、鶏ガラスープの素、醤油(淡)	
			牛乳・パン	パン	
☆	月	⑤ 26	ポークビーンズ	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	みかん
			マカロニサラダ	マカロニ、ツナ、人参、きゅうり、マヨネーズ、塩、胡椒	
			牛乳 さつまいもの胡麻団子	さつまいも、砂糖、小麦粉、豆乳、白胡麻、油(揚げ油用)	
☆	火	⑥ 20	鱈の竜田揚げ	鱈、土生姜、片栗粉、醤油(淡)、味醂、酒、油	グレープ フルーツ
			中華風酢の物	きゅうり、切干大根、糸わかめ、ちりめんじゃこ、ひじき、桜海老、白胡麻、砂糖、酢、醤油(淡)、胡麻油	
			牛乳・サッポロポテト	サッポロポテトベジタブル	
水	金	⑦ 23	豚肉の生姜焼き風 混ぜご飯	米、豚ミンチ、生姜、玉葱、もやし、人参、葱、白胡麻、醤油(濃)、酒、味醂、油	みかん
			味噌汁	さつまいも、玉葱、茄子、キャベツ、カットわかめ、葱、出し鰹、味噌	
			牛乳・ジャムサンド	バターロール、マーガリン、ジャム	
☆	木	⑧ 22	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、干し椎茸、うずら卵、鶏ガラของ素、醤油(淡)、味醂、片栗粉	バナナ
			海苔塩ナムル	白菜、人参、もやし、きゅうり、刻み海苔、塩、砂糖、醤油(淡)、胡麻油	
			牛乳 黒豆きな粉ケーキ	小麦粉、ベーキングパウダー、きな粉、バター、砂糖、三温糖、卵、黒豆煮	
金	水	⑨ 21	卵サンド	食パン、卵、きゅうり、ハム、マーガリン、マヨネーズ	リンゴ
			きになる野菜 ミニごぼうスナック	きになる野菜(パイン&キャロット) ミニごぼうスナック	
			ホットミルク 揚げパン	ホットミルク(牛乳、はちみつ) 揚げパン(食パン、砂糖、ココア、油)	
土		⑩ 24	親子丼	米、鶏肉、人参、玉葱、蒲鉾、薄揚げ、干し椎茸、葱、卵、砂糖、醤油(淡)、味醂、油	みかん
			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	

	曜	日	献立名		果物
☆	火	⑬ 27	鶏肉の ノルウェー風	鶏肉、小麦粉、片栗粉、ケチャップ、ソース、砂糖、油	グレープ フルーツ
			切干大根	切干大根、人参、いんげん、平天、桜海老、砂糖、醤油(淡)、 味醂、だしの素、油	
			牛乳・フランクフルト	フランクフルト、ケチャップ	
	水	⑭ 28	きんぴらうどん	うどん、豚肉、ほうれん草、人参、もやし、ごぼう、蒲鉾、 白胡麻、出し鰹、醤油(淡・濃)、味醂、砂糖、だしの素、油	みかん
			ミニいも花子	ミニいも花子	
			牛乳・パン	幼児：練乳クリームサンド 乳児：パーム	
☆	月	⑰ 19	サーモンシチュー	鮭、じゃがいも、人参、玉葱、ブロッコリー、ルウ、油	みかん
			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 ボンボンドーナツ	小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、卵、牛乳、バター、油	

○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(月・火・木)(乳児組はいりません)

*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