

	曜	日	献立名		果物
☆		2	野菜たっぷりカレー		
, ,	•	16		ルウ、油	
			コールスロー	キャベツ、人参、きゅうり、マヨネーズ、酢、砂糖	1
			牛乳・大学いも	さつまいも、砂糖、黒ゴマ、酢、油(揚げ用	
☆	火	3	鶏肉の唐揚げ	鶏肉、片栗粉、長ネギ、土生姜、にんにく、醤油(淡)、酢、酒、	グレープ
		17	(ユーリンチーソース)	砂糖、はちみつ、胡麻油、塩、胡椒、油	フルーツ
			白和え	豆腐、ほうれん草、人参、こんにゃく、ひじき、白味噌、	1
				白胡麻、砂糖、醤油(淡)	
			牛乳・まがりせんべい	まがりせんべい	
	水	4	ミートソース	スパゲティ、牛ミンチ、人参、玉葱、なす、グリーンピース、	バナナ
	土	21	スパゲッティ	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	幼児:くるくるバターデニッシュ 乳児:カスタードロール	
				(※21日(土)は別の種類のパンになります)	
☆	木	5	高野豆腐の	高野豆腐、鶏肉、人参、玉葱、いんげん、蒲鉾、薄揚げ、卵、	バナナ
		19	卵とじ	砂糖、醤油(淡)、味醂、油、だしの素	1
			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	
			リンゴジュース	ホットケーキミックス、ベーキングパウダー、豆乳、	
	_		豆乳ヨーグルトパンケーキ	豆乳ョーグルト、豆乳ホイップ、ケーキシロップ	
	金	6	筍ご飯	米、鶏肉、茹で筍、人参、薄揚げ、刻み昆布、砂糖、醤油(淡)、	オレンジ
		20	ルキ エユ	味醂、だしの素、油	_
			かき玉汁	卵、玉葱、豆腐、蒲鉾、ワカメ、葱、片栗粉、出し鰹、 醤油(淡)、味醂	
					
			牛乳 紅茶ケーキ	バター、砂糖、卵、牛乳、紅茶の葉、アーモンドパウダー、 小麦粉、ベーキングパウダー	
☆	月	(Q)		鶏肉、ベーコン、マカロニ、マッシュルーム、玉葱、パセリ	オレンジ
^	73	23	(),,,,,	コーン、チーズ、ルウ、油	,,,,,,
		20	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・マドレーヌ		
☆	火	(10)	鮭フライ	鮭、塩、胡椒、小麦粉、卵、パン粉、油、ケッチャップ、	グレープ
		24		ウスターソース	フルーツ
			小松菜&白菜の	小松菜、人参、白菜、薄揚げ、淡口醤油、味醂、砂糖、油	1
			煮浸し		
			牛乳・フランクフルト	フランクフルト、ケチャップ	
	水	11)	五目ラーメン	中華そば、焼豚、人参、チンゲン菜、もやし、葱、醤油(淡)	オレンジ
		25		胡麻油、出し鰹、鶏ガラスープ素	
			野菜入りソフトせん	野菜入りソフトせん	
			牛乳・パン	幼児:きな粉クリームサンド 乳児:チーズ蒸しパン	

	曜	日	献立名		果物
☆	木	12	八宝菜	豚肉、むきエビ、チンゲン菜、白菜、人参、玉葱、蒲鉾、土生姜、	バナナ
		26		うずら卵、干し椎茸、片栗粉、醤油(淡)、油、鶏ガラ素	
			拌三絲	きゅうり、春雨、ハム、白胡麻、砂糖、醤油(淡)、酢	
			牛乳・おにぎり	米、糸鰹、醤油(濃)	
	金	13	さくらご飯	米、梅肉、蓮根、卵、高野豆腐、ちりめんじゃこ、砂糖、醤油(淡)	りんご
		27		味醂	
			野菜椀	豆腐、じゃがいも、大根、人参、玉葱、椎茸、味噌、出し鰹	
			牛乳・雪の宿	雪の宿	
	±	14)	小松菜丼	米、豚ミンチ、厚揚げ、小松菜、人参、玉葱、シメジ、醤油(淡)、	オレンジ
		28		味醂、鶏ガラの素、胡麻油、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	
	水	18)	卵サンド	食パン、卵、きゅうり、ハム、マーガリン、マヨネーズ	りんご
			野菜&フルーツ	プロセスチーズ	
			チーズ		
			牛乳	コーンフレーク	
			コーンフレーク		

○印は給食展示日です(ちゅうりっぷ組前に設置) ☆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

	■ 日	果物
	火 ①	グレープ
X、口刷MA、1.交加、月本加、	22	フルーツ
きゅうり、糸鰹、砂糖、醤油(
り、ハム、マーガリン、マヨネ·	k 2	キウイ
<u></u>	23	
ឨ葱、ルウ、油	₹ ⑦	オレンジ
〜鰹、マヨネーズ、醤油(濃)	21	
N麦粉、ベーキングパウダー		
†栗粉、油、ケチャップ、酢、	火 ⑧	グレープ
	29	フルーツ
平天、桜海老、砂糖、醤油(泡		
や粉のホットケーキミックス、		
ιん草、蒲鉾、卵、ネギ、	k 9	オレンジ
	30	
-ル 乳児:北海道ミルク		
日菜、茹で筍、チンゲンサイ、 	★ 10	バナナ
ラの素、醤油(淡)、味醂、片質	24	
ちりめんじゃこ、白胡麻、砂		
豆乳、ケーキシロップ		
	£ (1)	オレンジ
	£ 11 25	1000
	23	
, v), b (+11·0·0, bu) b,		
7回、 発売回、 ハーブ ブラル回		
	± (12)	バナナ
	26	
トわかめ、醤油(淡)、味醂、出		
 ☑葱、ルウ、油	1 1	オレンジ
醤油 (淡)、酢、油	28	
けずり粉、桜海老、竹輪、キャ		
テチャップ、豚カツソース		
☑葱、ルウ、油 醤油(淡)、酢、油 けずり粉、桜海老、竹輪、キャ	± ① 26	

_					
☆	火	15	竹輪の二色揚げ	竹輪、小麦粉、青のり、卵、カレ一粉、油	グレープ
			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)、	フルーツ
				味醂、油、だしの素	
			リンゴジュース	豆腐、クリームチーズ、生クリーム、ゼラチン、ヨーグルト、	
			豆腐のレアチーズケーキ	砂糖、レモン汁	
	水	16	ちゃんぽん	中華そば、豚肉、むきエビ、人参、白菜、もやし、チンゲンサイ、	オレンジ
				土生姜、片栗粉、醤油(淡)、鶏ガラスープの素、油	
			元気玄米ミニおこし	元気玄米ミニおこし	
			牛乳・パン	幼児: カスタードクリームパン 乳児: カスタードデニッシュ	
☆	木	17)	豚肉の煮物	豚肉、薩摩芋、人参、いんげん、こんにゃく、平天、砂糖、味醂、	バナナ
		31		醤油(淡・濃)、油、だしの素	
			三色浸し	白菜、きゅうり、刻み海苔、ちりめんじゃこ、砂糖、醤油(濃)	
			ジョア・おにぎり	米、若菜、塩、胡麻油	
	金	18	ひじきご飯	米、ひじき、人参、刻み昆布、薄揚げ、砂糖、醤油(淡)、味醂、	キウイ
				油、だしの素	
			若竹汁	豆腐、茹で筍、玉葱、ワカメ、葱、蒲鉾、味醂、醤油(淡)	
				片栗粉、出し鰹	
			牛乳・ぽたぽた焼き	ぽたぽた焼き	
	±	19	他人丼	米、牛肉、人参、玉葱、蒲鉾、薄揚げ、干し椎茸、三つ葉、卵、	オレンジ
				砂糖、醤油(淡)、味醂	
			味噌汁	キャベツ、玉葱、カットわかめ、薄揚げ、葱、味噌、出し鰹	
			牛乳・パン	パン	
$\overline{}$					

○印は給食展示日です(ちゅうりっぷ組前に設置)☆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