



5月 給食予定献立表 鶴来第一幼稚園



2019年

| 日 曜 | 献立 | 赤:血や肉になる | 黄:熱や力となる | 緑:調子をととのえる | (その他の食品) |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------|
| 7 火 | 白身魚のトマトソース ひじきの炒め煮 里芋と若布のみそ汁 オレンジ 和メニュー | 白身魚/ひじき・油揚げ わかめ・みそ | 油・砂糖/里芋 | トマト・玉葱・マッシュルーム 人参・椎茸・グリーンピース オレンジ | ケチャップ・塩・こしょう 醤油・みりん・だし |
| 8 水 | ゴーヤ入り五目ラーメン ちくわの甘酢あん 食べる小魚(ごま含む) パイナップル めんの日 ごはんいりません 5/8は ゴーヤの日 | 豚肉/ちくわ/食べる小魚 | ラーメン・油/砂糖・片栗粉 | ゴーヤ・もやし・玉葱・人参 木耳・ねぎ/パイナップル | 醤油ラーメンスープの素 塩・こしょう・酢・醤油 |
| 9 木 | ソースチキンカツ 南瓜の煮付け 麩と玉葱のみそ汁 りんご みんな大好き メニュー | 鶏肉/みそ | 小麦粉・パン粉・油/砂糖 麩 | キャベツ/南瓜・グリーンピース 玉葱/りんご | ソース・みりん・ケチャップ 醤油・だし |
| 10 金 | 鱈の付け焼き 若竹煮 トマト 新じゃがと新玉ねぎのみそ汁 パンナコッタ 薬膳料理 | 鱈/わかめ・みそ 牛乳 | 油/新じゃが芋 パンナコッタの素 | たけのこ・グリーンピース/トマト 新玉ねぎ | 醤油・みりん・だし |
| 13 月 | 豚肉のみそ炒め キャベツ添え れんこん金平 花麩と貝割れのお吸い物 りんご 和メニュー | 豚肉・みそ | 油・砂糖/白ごま・ごま油 花麩 | 玉葱・しょうが/キャベツ・コーン 蓮根・糸蒟蒻・ピーマン/貝割れ りんご | 醤油・みりん・酒・だし |
| 14 火 | ポークシチュー ツナと花野菜のサラダ キャラメルプリン シチューの日 | 豚肉/ツナ缶 キャラメルプリンの素・牛乳 | じゃが芋・油 ブラウンシチュールウ | 人参・玉葱・インゲン ブロッコリー・カリフラワー | 手作りドレッシング |
| 15 水 | お弁当の日 | | | | |
| 16 木 | 鶏のから揚げ 具沢山のマカロニサラダ もやしと油揚げのみそ汁 メープルマフィン みんな大好き メニュー | 鶏肉/ツナ缶/油揚げ・みそ | 片栗粉・油/マカロニ マヨネーズ ケーキックス・シロップ | しょうが・にんにく/胡瓜・玉葱 コーン・人参/もやし | みりん・醤油・だし |
| 17 金 | めかぶ納豆 車麩のごまだれ焼き 具沢山ののみそ汁 パイナップル マクロビオティックの日 | 納豆・めかぶわかめ・ねぎ・醤油 車麩・片栗粉・油・白ごま・醤油・みりん・砂糖 木綿豆腐・キャベツ・大根・里芋・人参・みそ パイナップル | | | |
| 20 月 | キャベツと塩昆布の和風スパ 白身魚のムニエル ブチマト 具沢山の豆乳スープ メロン ごはんいりません めんの日 | しらす干し/白身魚 油揚げ・豆乳・みそ | スパゲティ・オリーブオイル 小麦粉・油/里芋 | 塩昆布・キャベツ・にんにく ブチマト/人参・糸蒟蒻・玉葱 メロン | こしょう・塩・醤油 ケチャップ |
| 21 火 | ハッシュドポーク コーンサラダ キャンディチーズ りんご ハッシュの日 | 豚肉/キャンディチーズ | 油・ブラウンシチュールウ | 玉葱・マッシュルーム グリーンピース・コーン・キャベツ りんご | 手作りドレッシング |
| 22 水 | お弁当の日 | | | | |
| 23 木 | 魯肉(ルーロウ):豚肉煮込み 粟脯蛋(ツアイポータン):卵とじ切干大根 汁米粉(汁ビーフン):中華スープ オレンジ 世界味めぐり 台湾 | 豚肉/卵/鶏肉 | 油・砂糖/ビーフン・ごま油 | しょうが・にんにく/たくあん 切干大根・ねぎ/青菜・人参 椎茸/オレンジ | みりん・醤油・塩・こしょう 中華味 |
| 24 金 | カレーライス ウインナー コールスロー バナナ カレーの日 | 豚肉/ウインナー | 油・じゃが芋・カレールー | 玉葱・人参/キャベツ・胡瓜 コーン/バナナ | 手作りドレッシング |
| 27 月 | 鮭の西京焼き 花かまぼこ 大根のそぼろ炒め 若竹汁 パイナップル 和 メニュー | 鮭・みそ/かまぼこ/鶏肉 わかめ | 砂糖・油 | 大根・インゲン・たけのこ パイナップル | みりん・醤油・だし |
| 28 火 | 五目うどん 肉じゃが キャベツのソテー アメリカンチェリー ごはんいりません めんの日 | わかめ/豚肉 | うどん・白ごま/じゃが芋・油 砂糖 | もやし・人参・玉葱 糸蒟蒻・グリーンピース・キャベツ コーン/アメリカンチェリー | 醤油・酒・みりん・だし・塩 こしょう |
| 29 水 | お弁当の日 | | | | |
| 30 木 | さごしの野菜あんかけ こんにゃくと厚揚げの煮物 具沢山ののみそ汁 オレンジ 和メニュー | さごし/厚揚げ/油揚げ わかめ・みそ | 片栗粉/砂糖/里芋 | ピーマン・玉葱・椎茸 蒟蒻・人参・インゲン 大根・ごぼう・ねぎ/オレンジ | だし 醤油・みりん |
| 31 金 | 照り焼きハンバーグ 三色ナムル 豆腐と青菜のみそ汁 メロン みんな大好き メニュー | 牛肉・豚肉・鶏肉 木綿豆腐・みそ | パン粉・油・砂糖・白ごま ごま油 | 玉葱・インゲン・人参・もやし 赤パプリカ・しめじ・青菜・メロン | 醤油・だし |

原材料等の都合により献立を変更することがありますのでよろしくお願いいたします。
 ※カレー・井の日は大きめのお弁当箱にごはんを入れてください。ごはんがいらぬ日はお弁当箱もいりません。
 スプーン・コップのイラストがある日は、スプーン・コップを持ってきてください。