

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	
7	21	火	ゆかりごはん 鶏肉の甘酢あん だいこんのお浸し スープ 果物	米、ゆかり 鶏肉、片栗粉、油、みりん、酢 しょうゆ、かつお・昆布だし汁、片栗粉 だいこん、にんじん、しょうゆ、三温糖、こまつな かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、たまねぎ じゃがいも	牛乳 トマトパスタ スパゲティ、たまねぎ、 ツナ油漬缶、ホールトマト缶 ケチャップ、食塩
8	22	水	豚汁うどん 豆腐の味噌マヨかけ ミニトマト 果物	ゆでうどん、ごま油、豚肉、だいこん、にんじん、 ねぎ、かつお・昆布だし汁、味噌、みりん 木綿豆腐、味噌、マヨドレ ミニトマト	調製豆乳 葱塩おにぎり 米、ごま油、鶏ひき肉、ねぎ 食塩
9	20	木	ごはん 揚げかじきの カレーソース そら豆の ホクホクサラダ 味噌汁 果物	米 かじき、片栗粉、油、カレー粉、中濃ソース、 ケチャップ、三温糖、たまねぎ そらまめ、じゃがいも、にんじん、酢、食塩、油、 三温糖 煮干だし汁、味噌、キャベツ、こまつな	牛乳 クリームチーズサンド コッペパン、クリームチーズ 三温糖
10	23	金	食パン マカロニグラタン ゆでかぼちゃ スープ 果物	食パン マカロニ、鶏肉、たまねぎ、にんじん、 食塩、バター、小麦粉、牛乳、粉チーズ、パン粉 かぼちゃ、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、はくさい にんじん	調整豆乳 ようかん 三温糖、食塩 粉かんでん、あずき(乾) せんべい
11	25	土	中華丼 ブロッコリー スープ 果物	米、油、にんにく、しょうが、はくさい、もやし、 豚肉、食塩、しょうゆ、三温糖、片栗粉、ごま油 にんじん ブロッコリー、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、 さつまいも、たまねぎ	牛乳 クッキー せんべい
13	27	月	ハヤシライス ブロッコリーの たまねぎドレッシング スープ 果物	米、油、豚肉、たまねぎ、にんじん、 ケチャップ、中濃ソース、 食塩、油、バター、小麦粉 ブロッコリー、にんじん、たまねぎ、酢、 三温糖、食塩、油 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、木綿豆腐、 カットわかめ	牛乳 ピザパン 食パン、たまねぎ、ピーマン ケチャップ、粉チーズ

※マヨドレ・ハム・ベーコン・ウインナーは乳・卵なしのものを使用しています。

※行事、材料等の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。

※1、2歳児は午前中に豆乳又は牛乳を飲みます。

2019年05月

献立表

用賀なのはな保育園
深沢分園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
14	28	火 みそラーメン 野菜のオープン焼き 果物	中華めん、かつお・昆布だし汁、油、にんにく、しょうが、豚肉、にんじん、はくさい、もやし、ねぎにら、みりん、味噌、しょうゆ、ごま油 なす、たまねぎ、ピーマン、赤ピーマン、オリーブ油 食塩	麦茶 炊き込みおにぎり 米、鶏肉、にんじん しょうゆ、三温糖
15	29	水 ごはん 竜田揚げ 豆腐と野菜の煮物 清汁 果物	米 鶏肉、しょうゆ、みりん、しょうが、片栗粉、油 木綿豆腐、だいこん、にんじん、たけのこ煮 しょうゆ、みりん、片栗粉 かつお・昆布だし汁、塩、しょうゆ、じゃがいも たまねぎ	牛乳 味噌蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー 三温糖、味噌
16	30	木 バターロールパン マーマレード ミートボール ゆで野菜 スープ 果物	ロールパン 豚ひき肉、たまねぎ、片栗粉、油、マーマレード しょうゆ、 キャベツ、にんじん、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、もやし ほうれんそう	調整豆乳 芋もち じゃがいも、食塩、片栗粉、油 しょうゆ、あおのり
17	31	金 グリーンピースごはん さわらの照り焼き 切り干し大根と ひじきの煮物 味噌汁 果物	米、グリーンピース、酒、昆布、塩 さわら、しょうゆ、みりん、油 油、にんじん、切り干しだいこん、かつお節、 ひじき、三温糖、しょうゆ 煮干だし汁、味噌、はくさい、カットわかめ、 万能ねぎ	飲むヨーグルト あんかけ焼きそば 焼きそばめん、油、豚肉 にんじん、たまねぎ、もやし 酒、しょうゆ、三温糖、食塩 片栗粉、ごま油
18		土 ガーリックチャーハン さつま芋の煮物 スープ 果物	米、油、にんにく、にんじん、たまねぎ、食塩 しょうゆ、鶏もも肉 さつまいも、にんじん、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、キャベツ こまつな	牛乳 クッキー せんべい
24	誕生会	金 ピラフ メンチかつ ブロッコリー ミニトマト スープ 果物	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、食塩、油 鶏ひき肉、キャベツ、たまねぎ、食塩、米粉、 米パン粉、油 ブロッコリー、食塩 ミニトマト かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、 グリーンアスパラガス、じゃがいも、にんじん	オレンジジュース あんこまき 米粉、白玉粉、三温糖 あずき(乾)、三温糖

誕生会のメニューは、乳・卵・小麦を使用していない献立です。

メンチかつの衣は米粉粉を使います。

キャベツ・アスパラガス・グリーンピース・空豆・たけのことといった旬の野菜を使用し、グリーンピース・空豆は子どもたちにさやむきのお手伝いをしてもらいます。