

2019 5月の給食献立表 スプーンは正しく持ちましょう！ 

月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	土
20	7・21	8・22	9・23	10・24	11・25	13・27	14・28	15・29	16・30	17・31	18
・ごはん ・ポーク ビーンズ ・ひじき煮 ・澄まし汁	・鶏そぼろ ごはん ・キャバツ の梅和え ・味噌汁	・ごはん ・鰯の フライ ・切干 大根煮 ・青梗菜の クリームスープ	・ごはん ・豆腐の 野菜餡かけ ・マカロニ サラダ ・味噌汁	・巻き寿司 ・ブロッコリー の和え物 ・豚汁 ⑩ミニゼリー	・焼き うどん ・南瓜煮 ・味噌汁	・豆ごはん ・チキン カレー ・白菜の 煮浸し	・ごはん ・鶏と南瓜 の味噌炒め ・ほうれん草 の鰹和え ・澄まし汁	・ごはん ・サーモンの ムニエル ・春雨の 酢の物 ・味噌汁	・ごはん ・高野豆腐 の炒め煮 ・小松菜の 雑魚和え ・澄まし汁	・ごはん ・焼き ビーフン ・じゃが芋 の和え物 ・味噌汁	・磯ごはん ・春キャベツ の炒め物 ・中華スープ
七分づき米 油・豚肉 玉葱・人参 大豆・小麦粉 ケチャップ じゃが芋 ひじき・人参 出汁・油揚げ 砂糖 濃い口醤油 出汁・しめじ 湯葉 薄口醤油 濃い口醤油	七分づき米 鶏ミンチ 三度豆・人参 砂糖 濃い口醤油 キャバツ 人参・わかめ きゅうり 梅干・酢 砂糖 濃い口醤油 出汁・味噌 厚揚げ えのき茸	七分づき米 鰯・小麦粉 パン粉 玉葱・塩 酢・油・豆乳 パセリ 切干大根 人参・出汁 砂糖・油揚げ 濃い口醤油 青梗菜・牛乳 バター・玉葱 洋風出汁 小麦粉 じゃが芋	七分づき米 片栗粉・豆腐 油・出汁 玉葱・人参 三度豆 薄口醤油 味醂・砂糖 マカロニ 人参・豆乳 ほうれん草 酢・油・塩 出汁・味噌 さつま芋 わかめ	七分づき米 海苔・人参 ツナ・豆乳 油・酢・塩 でんぷ きゅうり ブロッコリー 人参・コーン 縮緬雑魚 濃い口醤油 豚肉・人参 出汁・大根 しめじ・葱 豆腐・味噌 ⑩ミニゼリー	油・豚肉 人参・鰹 もやし キャベツ ピーマン ソース 青海苔 うどん 南瓜・出汁 砂糖 濃い口醤油 出汁・味噌 麩・小松菜	七分づき米 えんどう豆 塩 油・鶏肉 人参・玉葱 ピーマン ソース 南瓜・味噌 じゃが芋 南瓜・コーン トンカツソース ノンビーフルー 白菜・人参 えのき茸 油揚げ 出汁 濃い口醤油	七分づき米 油・鶏肉 玉葱・人参 ピーマン 南瓜・味噌 砂糖・出汁 濃い口醤油 片栗粉 ほうれん草 人参・鰹節 濃い口醤油 出汁・味噌 じゃが芋 油揚げ	七分づき米 サーモン バター 小麦粉 春雨・人参 きゅうり キャベツ 砂糖・酢 濃い口醤油 出汁・味噌 じゃが芋 油揚げ	七分づき米 油・鶏肉 人参・玉葱 高野豆腐 グリンピース しめじ・出汁 濃い口醤油 砂糖 小松菜・人参 縮緬雑魚 濃い口醤油 出汁 薄口醤油 濃い口醤油 麩・湯葉	七分づき米 油・豚肉 人参・ニラ ピーマン ビーフン ウスターソース 濃い口醤油 じゃが芋 人参・豆乳 きゅうり 酢・油・塩 出汁・味噌 納豆	七分づき米 大豆・わかめ 縮緬雑魚 薄口醤油 人参 油・人参 豚ミンチ キャベツ 濃い口醤油 厚揚げ 洋風出汁 薄口醤油 もやし コーン 春雨・青梗菜 片栗粉
・お好み焼き 出汁・片栗粉 豚ミンチ・油 キャベツ・葱 BP・小麦粉 ソース 鰹・青海苔 ・煮干(幼児) ・牛乳	・ふかし芋 ・棒チーズ ・煮干(幼児) ・牛乳	・フルーツ ゼリー 寒天・砂糖 桃缶 みかん缶 オレンジジュース ・煮干(幼児) ・牛乳	・ピザ トースト 食パン・ツナ チーズ じゃが芋 ケチャップ ・煮干(幼児) ・牛乳	・人参ケーキ 人参・豆腐 小麦粉 バター・砂糖 BP ・煮干(幼児) ・牛乳	・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳	・さつま芋 ドーナッツ 上新粉 砂糖・油 さつま芋 ・煮干(幼児) ・牛乳	・ヨーグルト ・お煎餅 ・煮干(幼児) ・牛乳	・おから クッキー おから・砂糖 上新粉・油 BP ・煮干(幼児) ・牛乳	・ぶどうパン 強力粉・塩 砂糖 イースト 豆乳・バター レーズン ・煮干(幼児) ・牛乳	・バナナ ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳	・お煎餅 ・煮干(幼児) ・牛乳