

2019

6月の給食献立表

食器を大切にしましょう！



月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	土
10・24	11・25	12・26	13・27	14・28	1・15・29	3・17	4・18	5・19	6・20	7・21	8・22
・ごはん ・豆腐 ハンバーグ ・切干大根煮 ・澄まし汁	・ごはん ・鶏レバーの 生姜煮 ・小松菜の 雑魚和え ・味噌汁	・しっぽく うどん ・フロッコリー のカレー和え	・ごはん ・豚肉と野菜 の甘酢炒め ・ほうれん草 の鰹和え ・味噌汁	・ごはん ・鰹の パン粉焼き ・春雨の 酢の物 ・味噌汁	・磯おにぎり ・お豆腐の グラタン ・野菜 スープ	・炊き込み ごはん ・肉じゃが ・味噌汁	・トマトピラフ ・鶏の 照り焼き ・マカロニ サラダ ・オニオン スープ	・ごはん ・白身魚の 野菜餡かけ ・南瓜煮 ・味噌汁	・ごはん ・炒め豆腐 ・ひじき煮 ・澄まし汁	・ごはん ・チキン カレー ・青梗菜の 炒め物	・ミート スパゲティー ・白菜の 煮浸し ・味噌汁
七分づき米 油・鶏ミンチ 豆腐・三度豆 ひじき・人参 片栗粉 ケチャップ 切干大根 人参・油揚げ 出汁・砂糖 濃い口醤油 出汁・麩 しめじ 薄口醤油 濃い口醤油	七分づき米 鶏レバー 出汁・砂糖 濃い口醤油 味醂・酒 土生姜 小松菜・人参 縮緬雑魚 濃い口醤油 出汁・味噌 さつま芋 油揚げ	だし・うどん 薄口醤油 鶏肉・油揚げ ほうれん草 わかめ・葱 しめじ・人参 ブロッコリー カレー粉 濃い口醤油 人参・もやし 	七分づき米 油・豚肉 人参・玉葱 ピーマン・酢 しめじ・砂糖 濃い口醤油 片栗粉・出汁 ほうれん草 人参・鰹節 濃い口醤油 出汁・味噌 納豆	七分づき米 海苔 縮緬雑魚 青海苔 油・豚ミンチ 玉葱・豆腐 ケチャップ チーズ 洋風出汁 人参・白菜 もやし 薄口醤油 出汁・味噌 油揚げ・大根	七分づき米 ツナ・人参 縮緬雑魚 油揚げ しめじ・牛蒡 薄口醤油 濃い口醤油 油・豚肉 玉葱・人参 じゃが芋・出汁 グリーンピース 濃い口醤油 砂糖・片栗粉 出汁・味噌 小松菜・湯葉	七分づき米 コーン・人参 グリーンピース ケチャップ 洋風出汁 鶏肉・砂糖 酒・味醂 濃い口醤油 マカロニ・酢 人参・豆乳 ほうれん草 油・塩 玉葱・バター 洋風出汁 薄口醤油	七分づき米 鰹・片栗粉 玉葱・出汁 薄口醤油 味醂・三度豆 人参・砂糖 南瓜・出汁 砂糖 濃い口醤油 出汁・味噌 えのき茸 麩	七分づき米 油・豚ミンチ 白葱・豆腐 砂糖・味噌 濃い口醤油 片栗粉 ひじき・人参 出汁・油揚げ 砂糖 濃い口醤油 出汁・白菜 薄口醤油 濃い口醤油 しめじ	七分づき米 油・鶏肉 玉葱・人参 じゃが芋 南瓜 ノンビーフルー トンカツソース グリーンピース 油・青梗菜 コーン・ツナ 人参 濃い口醤油	油・玉葱 豚ミンチ グリーンピース スパゲティー ケチャップ 白菜・人参 油揚げ 濃い口醤油 出汁 出汁・味噌 じゃが芋 わかめ	
・ラスク 食パン バター・砂糖 ・煮干(幼児) ・牛乳	・バナナ ・お煎餅 ・煮干(幼児) ・牛乳	・フルーツ ゼリー 寒天・砂糖 オレンジジュース 桃缶・みかん缶 ・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳	・ホットケーキ 小麦粉・豆乳 ヨーグルト・砂糖 りんご・油 シロップ・BP ・煮干(幼児) ・牛乳	・きな粉 レーズンクッキー きな粉・小麦粉 砂糖・レーズン 油 ・煮干(幼児) ・牛乳	・お煎餅 ・煮干(幼児) ・牛乳	・焼きうどん 油・豚肉 キャベツ うどん・ソース 青海苔・鰹節 ・煮干(幼児) ・牛乳	・フルーツ ヨーグルト ヨーグルト 桃缶・みかん缶 バナナ・りんご ・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳	・ほうれん草 の蒸しパン 小麦粉・砂糖 BP・豆乳 ほうれん草 ・煮干(幼児) ・牛乳	・ふかし芋 ・棒チーズ ・煮干(幼児) ・牛乳	・オレンジ ケーキ 小麦粉・砂糖 BP・豆乳 マーマーレード バター ・煮干(幼児) ・牛乳	・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳