

5月献立表

阿佐谷保育園 1歳

2019年度

毎食牛乳がつきます。ヨーグルト、牛乳を主とした献立のときは麦茶になります。

午前食

午後食

7 21 (火)	<ul style="list-style-type: none"> ・食パン ・野菜スープ (玉葱、人参、キャベツ、マッシュルーム、なたね油、だし、塩、醤油) ・照り焼きハンバーグ (パン粉、玉葱、豚挽肉、牛挽肉、牛乳、砂糖、塩、醤油、みりん) ・マカロニサラダ (マカロニ、じゃが芋、人参、胡瓜、ツナ、塩、ノンエッグマヨネーズ) 		
	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 すまし汁 (長葱、わかめ、豆腐、だし、塩、醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・茶飯おにぎり (米、麦、わかめ、バター、醤油、酒) 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・魚の変わり西京焼き (魚、白胡麻、砂糖、味噌、みりん、ノンエッグマヨネーズ) 	<ul style="list-style-type: none"> ・具だくさん味噌汁 (玉葱、人参、かぶ、白菜、煮干し、味噌) 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・切干大根煮 (人参、切干大根、油揚げ、大豆、胡麻油、煮干し、砂糖、醤油、みりん) ・アスパラガスのおかか和え (アスパラガス、かつお節、醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・厚揚げの煮物 (厚揚げ、だし、砂糖、醤油) 	
8 22 (水)	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 味噌汁 (小町麩、小松菜、煮干し、味噌) 	<ul style="list-style-type: none"> ・果物 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・松風焼き (パン粉、長葱、鶏挽肉、豚挽肉、白すり胡麻、だし、砂糖、味噌) 	<ul style="list-style-type: none"> ・食パン 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・わかめとピーマンの炒り煮 (ピーマン、わかめ、しらす、胡麻油、砂糖、塩、醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜スープ (じゃが芋、人参、キヤウ、塩、醤油) 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・牛ごぼう煮 (ごぼう、牛バラ肉、煮干し、砂糖、醤油、みりん) 	<ul style="list-style-type: none"> ・マカロニグラタン (マカロニ、小麦粉、玉葱、人参、マッシュルーム、鶏もも肉、牛乳、シュレッドチーズ、バター、塩) 	
9 23 (木)	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 味噌汁 (小町麩、小松菜、煮干し、味噌) 	<ul style="list-style-type: none"> ・果物 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・松風焼き (パン粉、長葱、鶏挽肉、豚挽肉、白すり胡麻、だし、砂糖、味噌) 	<ul style="list-style-type: none"> ・鮭おにぎり (米、麦、塩昆布、白胡麻) 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・わかめとピーマンの炒り煮 (ピーマン、わかめ、しらす、胡麻油、砂糖、塩、醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・蒸し南瓜 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・牛ごぼう煮 (ごぼう、牛バラ肉、煮干し、砂糖、醤油、みりん) 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜ステイック (人参、大根、だし、砂糖、醤油) 	
10 24 (金)	<ul style="list-style-type: none"> ・スープスパゲッティ (スパゲッティ、小麦粉、玉葱、人参、ピーマン、セロリ、マッシュルーム、鶏もも肉、バター、だし、塩、醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・果物 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・ポテトのドライカレー焼き (じゃが芋、玉葱、豚挽肉、シュレッドチーズ、塩、ケチャップ、ソース、カレー粉) 	<ul style="list-style-type: none"> ・わかめおにぎり (米、麦、白胡麻、わかめ) 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・ミニトマト 	<ul style="list-style-type: none"> ・味噌汁 (じゃが芋、玉葱、煮干し、味噌) 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・パン 野菜スープ マカロニグラタン (11日) 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜のおかか和え (人参、アスパラガス、かつお節、だし、醤油) 	
11 25 (土)	<ul style="list-style-type: none"> ・ブロッコリーコーンサラダ 果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・果物 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・チキンライス 野菜スープ (25日) 	<ul style="list-style-type: none"> ・土曜献立 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・小松菜サラダ 果物 		
13 27 (月)	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーライス (米、麦、小麦粉、じゃが芋、玉葱、人参、セロリ、ピーマン、トマト缶、にんにく、生姜、鶏もも肉、なたね油、バター、だし、塩、醤油、カレー粉) 	<ul style="list-style-type: none"> ・筍おにぎり 果物 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・春雨サラダ (春雨、胡瓜、ハム、昆布、胡麻油、砂糖、塩、醤油、米酢) 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜のしらすドレッシング和え (人参、大根、しらす、胡麻油、砂糖、醤油、米酢) 	
14 28 (火)	<ul style="list-style-type: none"> ・食パン 	<ul style="list-style-type: none"> ・ふりかけおにぎり (米、麦、しらす、かつお節、ゆかり、白胡麻、青のり、わかめ) 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜スープ (人参、キャベツ、セロリ、マッシュルーム、なたね油、だし、塩、醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・けんちん汁 (里芋、人参、大根、長葱、しめじ、油揚げ、豆腐、胡麻油、だし、昆布、塩、醤油、酒) 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・魚のカレームニエル (小麦粉、魚、バター、塩、醤油、酒、カレー粉) 	<ul style="list-style-type: none"> ・果物 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・ジャーマンポテト (じゃが芋、玉葱、ベーコン、なたね油、塩) 		
15 29 (水)	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 味噌汁 (じゃが芋、玉葱、わかめ、煮干し、味噌) 	<ul style="list-style-type: none"> ・食パン 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・豆腐ハンバーグ (片栗粉、玉葱、干し椎茸、木綿豆腐、鶏挽肉、砂糖、塩、醤油、みりん) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ミネストローネ (マカロニ、小麦粉、玉葱、人参、かぶ、キャベツ、ブロッコリー、トマト缶、豚挽肉、ベーコン、なたね油、だし、砂糖、塩) 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・ひじきの炒り煮 (人参、長ひじき、油揚げ、鶏もも肉、なたね油、煮干し、砂糖、醤油、みりん) 	<ul style="list-style-type: none"> ・果物 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・小松菜とツナの胡麻和え (小松菜、ツナ、白すり胡麻、ノンエッグマヨネーズ、醤油) 		
16 30 (木)	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 味噌汁 (じゃが芋、玉葱、わかめ、煮干し、味噌) 	<ul style="list-style-type: none"> ・チキンピラフおにぎり (米、麦、玉葱、人参、コーン、グリーンピース、鶏もも肉、なたね油、塩、ケチャップ) 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・魚の蒲焼き (小麦粉、片栗粉、魚、なたね油、だし、砂糖、醤油、酒) 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜ステイック (人参、大根、昆布、砂糖、醤油) 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・キャベツのささみ和え (キャベツ、青菜、コーン、鶏ささみ、胡麻油、だし、塩、醤油、酒) 	<ul style="list-style-type: none"> ・果物 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・白滝と人参の炒り煮 (白滝、人参、白胡麻、胡麻油、砂糖、醤油) 		
17 31 (金)	<ul style="list-style-type: none"> ・煮込みうどん (乾麺、玉葱、人参、大根、長葱、小葱、しめじ、干し椎茸、豆腐、鶏もも肉、なたね油、昆布、だし、塩、醤油、みりん) 	<ul style="list-style-type: none"> ・鮭おにぎり (米、麦、塩昆布、白胡麻) 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・車麩の煮揚げ (車麩、小麦粉、砂糖、塩、醤油、酒) 	<ul style="list-style-type: none"> ・味噌汁 (じゃが芋、玉葱、煮干し、味噌) 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜のおかか和え (人参、アスパラガス、かつお節、だし、醤油) 	
		<ul style="list-style-type: none"> ・果物 	
18 (土)	<ul style="list-style-type: none"> ・ピラフ ナムル (18日) 	<ul style="list-style-type: none"> ・土曜献立 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜スープ 果物 		
20 (月)	<ul style="list-style-type: none"> ・豚丼 (米、麦、片栗粉、じゃが芋、白滝、玉葱、人参、小葱、豚もも肉、なたね油、だし、砂糖、醤油、みりん、酒) 	<ul style="list-style-type: none"> ・しらすおにぎり (米、麦、しらす、白胡麻、塩) 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・小松菜のナムル (人参、小松菜、もやし、コーン、胡麻油、砂糖、醤油、米酢) 	<ul style="list-style-type: none"> ・味噌汁 (玉葱、大根、煮干し、味噌) 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・煮豆 (金時豆、砂糖、塩、醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の煮物 (人参、かぶ、だし、砂糖、醤油) 	
		<ul style="list-style-type: none"> ・果物 	

※材料の都合により献立を変更することがありますのであらかじめご了承下さい。

※土曜日は幼児給食を展開し、1歳児に合わせた食事を提供します。

今月使用している旬の食材

アスパラガス、かぶ、南瓜、キャベツ、きゅうり、グリンピース、玉葱、ピーマン、じゃが芋