

☆ 7 月 献 立 予 定 表 ☆

平成30年度 八千代保育園

日	曜	昼食	材料	おやつ	材料	日	曜	昼食	材料	おやつ	材料	
2 30	月	カレーライス 竹輪の磯辺揚げ なすとピーマンの生姜炒め 冷やしトマト	米、豚肉、人参、たまねぎ、かぼちゃ、いんげん、小麦粉/竹輪、天ぷら粉、青のり/なす、ピーマン、生姜/トマト	葱ごま塩昆布おにぎり チーズ	米、塩昆布、万能ねぎ/チーズ	9 23	月	御飯 すき焼き風煮 青菜しらすソテー じゃがキャロ	みそ汁	米/豚肉、焼き豆腐、白滝、たまねぎ、はくさい、人参、椎茸/小松菜、しらす干し/じゃがいも、人参/たまねぎ、油揚げ、キャベツ	マドレーヌ 果物 牛乳	小麦粉、卵、牛乳/ 果物/牛乳
		30日 豚丼 みそ汁	米、豚肉、たまねぎ、生姜/キャベツ、ほうれん草、焼き麩									
3 17	火	御飯 煮魚 春雨ソテー 即席漬け	米/赤魚、生姜/春雨、豚肉、小松菜、人参/キャベツ、きゅうり、塩昆布/たまねぎ、椎茸、大根	二色フライドポテト 枝豆	じゃがいも、ゆかり、青のり/枝豆	10 24	火	御飯 鶏の天ぷら きゅうりの梅和え 五目豆	みそ汁	米/鶏肉、生姜、天ぷら粉/きゅうり、うめぼし、かつお節/大豆、人参、大根、さつま揚げ、板こんにやく/大根、白菜、じゃがいも	なす入りミートスパゲティ 果物	スパゲティー、なす、豚挽肉、たまねぎ、小麦粉/果物
		31日 魚のつけ焼き	さけ、生姜	17日 じゃが芋もち	じゃが芋、青のり							
4 18	水	中華丼 生揚げのねぎマヨ焼き いんげんごまあえ ブチトマト	米、豚肉、白菜、人参、キャベツ、もやし、椎茸、ピーマン、たまねぎ/生揚げ、ねぎ、ベーコン、マヨネーズ、万能ねぎ/いんげん、ごま/ミトマト/ほうれん草、大根、人参	りんごのケーキ 果物 牛乳	ホットケーキ粉、りんご、卵/果物/牛乳	11 25	水	御飯 松風焼き 枝豆とコーンのかき揚げ にんじんツナ炒め	すまし汁	米/鶏挽肉、たまねぎ、パン粉、卵、ごま/枝豆、コーン缶、たまねぎ、天ぷら粉/人参、ツナ缶/ねぎ、はくさい、椎茸	オレンジゼリー ウエハース	オレンジジュース、寒天/ウエハース
		18日 ドライカレー	米、豚挽肉、たまねぎ、人参、ピーマン									
5 19	木	御飯 鶏肉ソテーラトウイユかけ のり和え じゃがいもベーコン煮	米/鶏肉、小麦粉、トマト、なす、たまねぎ、黄ピーマン、ピーマン/チンゲン菜、えのき草、焼きのり/じゃがいも、ベーコン、たまねぎ/たまねぎ、はくさい、わかめ	揚げパンきなこかけ 果物 牛乳	ドックパン、きな粉/果物/牛乳	12 26	木	御飯 チンジャオロース ナムル さつまいも甘煮	わかめスープ	米/豚肉、ピーマン、エリンギ、生姜/もやし、人参、ごま/さつまいも/わかめ、えのき草、もやし、ねぎ	茹でとうもろこし 小魚 牛乳	とうもろこし/小魚/牛乳
6 20	金	キャロットライス チーズハンバーグ アスパラコーン 人参グラッセ	米、にんじん/豚挽肉、卵、パン粉、チーズ/アスパラ、コーン/にんじん/そうめん、オクラ、ハム、ねぎ	☆七夕おやつ☆ カルピスゼリーフルーツのせ 塩せんべい	カルピス、寒天、メロン、みかん缶/塩せんべい	13 27	金	御飯 魚の米粉揚げ ズッキーニソテー たたききゅうり	みそ汁	米/赤魚、生姜/ズッキーニ、ベーコン/きゅうり/はくさい、大根、万能ねぎ	ハムチーズトースト 果物 牛乳	食パン、ハム、チーズ/ 果物/牛乳
		20日 御飯 スープ	米/にんじん、じゃがいも、たまねぎ、ベーコン	20日 サモサ 果物 牛乳	ぎょうざの皮、豚挽肉、たまねぎ、人参、生姜/果物/牛乳							
7 21	土	素うどん 豚のしょうが焼き 青菜ソテー きんぴら大根	干うどん、万能ねぎ、あさつき/豚肉、たまねぎ、生姜/ほうれん草、コーン缶/大根、人参	ウエハース チーズ	ウエハース/チーズ	14 28	土	冷やしうどん ピーマンの肉詰め にんじん甘煮 青のりポテト		干うどん、ほうれん草、あさつき/ピーマン、たまねぎ、豚挽肉、パン粉、卵、牛乳、小麦粉、ケチャップ/人参/じゃがいも、青のり	塩せんべい ヨーグルト	塩せんべい/ヨーグルト

※材料の都合により、献立を変更する場合があります。ご了承ください。