

☆ 5 月 献 立 予 定 表 ☆

2019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
20	月	御飯 すまし汁 松風焼き ひじきと大豆の煮物 さつまいもきんぴら	米/鶏ひき肉、たまねぎ、パン粉、卵/ひじき、大豆、にんじん、いんげん、油揚げ/さつまいも/だいこん、しいたけ、きゃべつ、万能ねぎ	ヨーグルトチーズケーキ 果物	クリームチーズ、ヨーグルト、バター、小麦粉、卵	13	月	御飯 みそ汁 春キャベツの回鍋肉 いんげんごま和え かぼちゃの甘煮	米/豚肉、生姜、キャベツ、ピーマン/いんげん、すりごま/かぼちゃ/にんじん、たまねぎ、しいたけ、白菜	お星様ポテト 小魚	じゃがいも、片栗粉/ 小魚
			#REF!	#REF!	#REF!			27			
7	火	カレーライス ちくわの磯辺揚げ 切り干し大根のサラダ	米、豚肉、にんじん、たまねぎ、かぼちゃ、いんげん、小麦粉、バター/ちくわ、天ぷら粉、青のり/切干大根、にんじん、きゅうり、ツナ缶	豆乳くずもち おせんべい	豆乳、片栗粉、きな粉/おせんべい	14	火	御飯 マカロニスープ タンドリーチキン じゃがいもベーコン煮 キャベツときゅうりのサラダ	米/鶏肉、たまねぎ、ヨーグルト/じゃがいも、たまねぎ、ベーコン/キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン缶/マカロニ、たまねぎ、にんじん、ほうれん草	にんじんケーキ 果物 牛乳	ホットケーキ粉、にんじん、オレンジジュース、卵、牛乳/果物/牛乳
		21日 豚丼	米、豚肉、たまねぎ、生姜					28			
8	水	御飯 スープ ミートローフ ジャーマンポテト 青菜ソテー	米/豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、いんげん、コーン缶、パン粉、卵/じゃがいも、ピーマン、たまねぎ、ベーコン、粉チーズ/ほうれん草、コーン缶、バター/小松菜、たまねぎ、にんじん、えのきたけ	カスタードパン みかん缶 牛乳	食パン、卵、牛乳、小麦粉/みかん缶/牛乳	15	水	ドライカレー スープ そらまめのかき揚げ 青菜のごま油炒め	米、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、トマトジュース/そらまめ、たまねぎ、にんじん、コーン缶、天ぷら粉/小松菜、もやし、ツナ/だいこん、たまねぎ、えのき、チンゲン菜	おふラスク 果物 牛乳	焼き麩、バター/果物/牛乳
		22日						29	29日 開花丼	米、たまねぎ、豚肉、しいたけ、卵	
9	木	御飯 みそ汁 魚のチーズ焼き 根菜の土佐煮 ほうれん草の白和え	米/魚、チーズ/だいこん、にんじん、いんげん、かつお節/ほうれん草、にんじん、木綿豆腐/えのきたけ、もやし、白菜、万能ねぎ	サモサ チーズ	餃子の皮、じゃがいも、豚ひき肉、にんじん、たまねぎ/チーズ	16	木	ふりかけ御飯 みそ汁 炒り豆腐 アスパラのおかか煮浸し 冷やしトマト	米、のりふりかけ/木綿豆腐、鶏もも肉、卵、にんじん、たまねぎ、ピーマン、しいたけ/アスパラガス、かつお節/トマト/キャベツ、たまねぎ、じゃがいも	おやつお好み焼き	豚ひき肉、キャベツ、ねぎ、小麦粉、卵、青のり
		23日						30			
10	金	御飯 みそ汁 鶏とごぼうの唐揚げ 甘辛だれ 煮浸し さつまいも甘煮	米/鶏肉、ごぼう/小松菜、にんじん、さつまいも/さつまいも/木綿豆腐、キャベツ、ねぎ	ツナ御飯 果物	米、ツナ水煮缶、生姜/果物	17	金	御飯 スープ かじきのかりん揚げ ポテトサラダ 茹でブロックリー	米/かじき/じゃがいも、きゅうり、にんじん、ハム、コーン缶、マヨネーズ/ブロックリー/たまねぎ、こまつな、にんじん、しめじ	ホットドッグ ヨーグルト	ロールパン、ウィンナー、キャベツ、ケチャップ、マヨネーズ/ヨーグルト
		24日						31			
11	土	肉うどん 魚の照り焼き アスパラの味噌マヨ和え 小松菜ソテー	うどん、豚肉、たまねぎ、しめじ、万能ねぎ/魚/アスパラガス、マヨネーズ/小松菜、しめじ、バター	おせんべい グレーゼリー	おせんべい/グレーゼリー	18	土	カレーうどん ミートオムレツ 茹で野菜 じゃがバター	うどん、豚肉、たまねぎ、にんじん、小麦粉/卵、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん/キャベツ、にんじん/じゃがいも	ぶどうパン りんごジュース	レーズンパン/りんごジュース
		25日	#REF!	#REF!	#REF!			#REF!	#REF!	#REF!	#REF!

※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。