

H30 2月の給食献立表

食前の手洗いは正しくしましょう！

月	火	水	木	金	金	土	月	火	水	木	金	土
26	13・27	14・28	1・15	2	16	3・17	5・19	6・20	7・21	8・22	9・23	10
・ごはん ・鶏肉の和風 グラタン ・白菜の 煮浸し ・澄まし汁	・ごはん ・厚揚げと 大根の煮物 ・キャベツの 雑魚和え ・澄まし汁	・ごはん ・ポーク ビーンズ ・ひじき煮 ・味噌汁	・ごはん ・焼き餃子 ・ブロッコリー の和え物 ・味噌汁	・手巻き寿司 ・鯛の 塩焼き ・いちご ・澄まし汁	・ごはん ・鯛の蒲焼 ・南瓜の 甘酢和え ・澄まし汁	・館かけ うどん ・蓮根の きんぴら ・りんご	・ごはん ・豆腐 ハンバーグ ・白菜の 鯉和え ・澄まし汁	・ごはん ・鮭の フライ ・切干大根煮 ・味噌汁	・ごはん ・ポーク カレー ・春菊の お浸し	・炊き込み ご飯 ・小松菜の 炒め物 ・味噌汁	・ごはん ・鶏つくねの 野菜餡かけ ・きゅうりの 甘酢和え ・味噌汁	・五目 チャーハン ・炒り豆腐 ・南瓜 スープ
七分づき米 鶏肉・玉葱 マカロニ・油 バター・豆乳 白味噌・出汁 チーズ パン粉 蓮根・小麦粉 白菜・人参 油揚・出汁 濃口醤油 出汁 薄口醤油 濃口醤油 麩・わかめ	七分づき米 豚ミンチ 油・人参 厚揚げ 大根・出汁 砂糖 濃口醤油 キャベツ 人参 きゅうり 縮緬雑魚 濃口醤油 出汁・湯葉 小松菜 濃口醤油 薄口醤油	七分づき米 油・豚肉 人参・玉葱 じゃが芋 洋風だし ケチャップ 大豆 小麦粉 ひじき 人参 油揚・砂糖 出汁 濃口醤油 出汁・味噌 もやし わかめ	七分づき米 皮・白菜 ニラ・白葱 土生姜・塩 豚ミンチ 油・砂糖 酢 ケチャップ 小麦粉 ブロッコリー えのき茸 濃口醤油 出汁・味噌 納豆	七分づき米 海苔・塩 酢・砂糖 蒲鉾・卵 ツナ・人参 きゅうり 豆乳・油 ウインナー 鯛 いちご 出汁・豆腐 三つ葉 花麩 薄口醤油 濃口醤油	七分づき米 鯛・小麦粉 砂糖・酒 味醂・油 濃口醤油 南瓜 きゅうり しめじ・酢 砂糖 濃口醤油 出汁・麩 葱 薄口醤油 濃口醤油	うどん 出汁・葱 鶏ささ身 薄口醤油 片栗粉 玉葱・油揚 蓮根・人参 油・三度豆 砂糖・出汁 濃口醤油 りんご	七分づき米 鶏ミンチ 人参・三度豆 豆腐・片栗粉 パン粉・油 ケチャップ ひじき 白菜・人参 鯉節 濃口醤油 出汁・わかめ 玉葱 薄口醤油 濃口醤油	七分づき米 鮭・小麦粉 パン粉・油 豆乳・玉葱 塩・酢 パセリ 切干大根 人参・油揚 出汁・砂糖 濃口醤油 出汁・味噌 青梗菜 麩	七分づき米 油・豚肉 玉葱・人参 じゃが芋 グリーンピース ノンビーフルー トンカツソース 春菊・人参 しめじ 濃口醤油 出汁・味噌 南瓜	七分づき米 ツナ・人参 油揚 しめじ 濃口醤油 薄口醤油 縮緬雑魚 油・豚肉 小松菜 玉葱・人参 濃口醤油 出汁・味噌 南瓜	七分づき米 鶏ミンチ 玉葱・片栗粉 パン粉・油 えのき茸 人参・出汁 味醂・蓮根 薄口醤油 きゅうり 人参・わかめ 酢・砂糖 縮緬雑魚 濃口醤油 出汁・味噌 大根 もやし	七分づき米 豚ミンチ 人参 ピーマン 葱・コーン 濃口醤油 油 木綿豆腐 人参・牛蒡 しめじ・油 出汁・砂糖 濃口醤油 南瓜・玉葱 洋風だし 豆乳・塩
・八朔 ・ビスケット ・牛乳 ・煮干(幼児)	・ホット ケーキ 小麦粉・豆乳 BP・砂糖 油 いちごジャム ・牛乳 ・煮干(幼児)	・オレンジ 寒天 寒天・砂糖 みかん缶 オレンジジュース ・お煎餅 ・牛乳 ・煮干(幼児)	・チーズ スイートポテト さつまい クリームチーズ 砂糖 スキムミルク ・牛乳 ・煮干(幼児)	・きな粉 蒸しパン 小麦粉・BP 豆乳・砂糖 きなこ ・牛乳 ・煮干(幼児)	・きな粉 蒸しパン 小麦粉・BP 豆乳・砂糖 きなこ ・牛乳 ・煮干(幼児)	・お煎餅 ・牛乳 ・煮干(幼児)	・おこわの おにぎり もち米・人参 牛蒡・小豆 塩・酒・味醂 濃口醤油 ・牛乳 ・煮干(幼児)	・ぶどう ゼリー ・ビスケット ・牛乳 ・煮干(幼児)	・お好み焼き 小麦粉・葱 キャベツ ソース 出汁・BP 豚ミンチ 青海苔・鯉節 ・牛乳 ・煮干(幼児)	・さつまい スティック さつまい 油・きな粉 砂糖・塩 ・牛乳 ・煮干(幼児)	・バナナ ・お煎餅 ・牛乳 ・煮干(幼児)	・ビスケット ・牛乳 ・煮干(幼児)