

H31 2月の給食献立表

すききらいしないでたべましょう！

月	火	水	木	金	金	土	月	火	水	木	金	土
25	12・26	13・27	14・28	1	15	2・16	4・18	5・19	6・20	7・21	8・22	9
・ごはん ・豚肉と蓮根の甘酢炒め ・白菜のお浸し ・糞汁	・ごはん ・豆腐ハンバーグ ・小松菜の雑魚和え ・味噌汁	・炊き込みごはん ・南瓜のいとこ煮 ・澄まし汁	・ごはん ・鶏つくねの茸餡かけ ・きゅうりの酢の物 ・味噌汁	・手巻き寿司 ・鰯の塩焼き ・いちご ・澄まし汁	・ごはん ・鰯のカレームニエル ・ほうれん草のお浸し ・味噌汁	・ごはん ・肉豆腐 ・キャベツの雑魚炒め ・澄まし汁	・鶏そぼろごはん ・じゃが芋の和え物 ・味噌汁	・ごはん ・鮭のタルタルフライ ・切干大根の煮物 ・澄まし汁	・ごはん ・チキンカレー ・春菊のお浸し	・ごはん ・ミートスパゲティー ・蕪の煮物 ・味噌汁	・ごはん ・肉じゃが ・水菜の煮浸し ・味噌汁	・ごはん ・さつま芋の肉巻き ・三度豆の和え物 ・豆乳スープ
七分つき米	七分つき米	七分つき米	七分つき米	七分つき米	七分つき米	七分つき米	七分つき米	七分つき米	七分つき米	七分つき米	七分つき米	七分つき米
油・豚肉 人参・蓮根 三度豆・酢 玉葱・砂糖 ピーマン 出汁・片栗粉 濃口醤油	油・鶏ミンチ 人参・三度豆 ひじき・豆腐 パン粉 ケチャップ 片栗粉 小松菜・人参 縮緬雑魚 濃口醤油 出汁・味噌 さつま芋	縮緬雑魚 油揚げ・牛蒡 しめじ 薄口醤油 濃口醤油 南瓜・小豆 砂糖・出汁 濃口醤油 出汁・青梗菜 麩・薄口醤油 濃口醤油	油・鶏ミンチ 玉葱・片栗粉 パン粉・出汁 えのき茸 しめじ・味醂 薄口醤油・葱 砂糖 きゅうり 人参・わかめ 砂糖・酢 濃口醤油 出汁・味噌 もやし・豆腐	七分つき米 海苔・ツナ 人参・蒲鉾 きゅうり ウイナー 砂糖・酢・塩 豆乳・油 鰯 いちご 出汁・花麩 三つ葉 薄口醤油 濃口醤油	鰯・小麦粉 カレー粉・油 ほうれん草 油揚げ 人参 濃口醤油 じゃが芋 味噌・わかめ 出汁 縮緬雑魚 濃口醤油 出汁・麩 しめじ 濃口醤油 薄口醤油	油・豚肉 玉葱・人参 木綿豆腐・葱 出汁・砂糖 濃口醤油 キャベツ・油 人参 ピーマン 縮緬雑魚 濃口醤油 出汁・麩 しめじ 濃口醤油 薄口醤油	七分つき米 鶏ミンチ 三度豆・人参 砂糖・出汁 濃口醤油 じゃが芋 人参・わかめ きゅうり 砂糖・酢 濃口醤油 出汁・味噌 玉葱・ニラ	鮭・小麦粉 パン粉・油 玉葱・豆乳 酢・塩 パセリ 切干大根 人参・小松菜 油揚げ 出汁・砂糖 濃口醤油 出汁・麩 湯葉 薄口醤油 濃口醤油	油・鶏肉 人参・玉葱 じゃが芋 南瓜 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 油揚げ 濃口醤油	油・豚ミンチ 玉葱 ケチャップ スパゲティー 蕪・人参 油揚げ・出汁 砂糖 濃口醤油 出汁・味噌 小松菜 わかめ	油・豚肉 人参・玉葱 じゃが芋 大豆・砂糖 出汁 濃口醤油 水菜・人参 えのき茸 濃口醤油 出汁・味噌 南瓜	さつま芋 人参・豚肉 小麦粉 油・砂糖 味醂・酒 濃口醤油 三度豆・人参 もやし・酢 カレー粉 砂糖 濃口醤油 豆乳・玉葱 じゃが芋 洋風出汁・塩
・ふかし芋 ・ビスケット ・煮干（幼児） ・牛乳	・ラスク 食パン バター 砂糖 ・煮干（幼児） ・牛乳	・焼きうどん 油・豚ミンチ 人参・ピーマン キャベツ・海苔 うどん・鯉 ソース ・煮干（幼児） ・牛乳	・ヨーグルト ・お煎餅 ・煮干（幼児） ・牛乳	・きな粉 クッキー きな粉・小麦粉 砂糖・油 ・煮干（幼児） ・牛乳	・きな粉 クッキー きな粉・小麦粉 砂糖・油 ・煮干（幼児） ・牛乳	・お煎餅 ・煮干（幼児） ・牛乳	・ぶどう寒天 寒天・砂糖 ぶどうジュース 桃缶 みかん缶 ・煮干（幼児） ・牛乳	・はっさく ・ビスケット ・煮干（幼児） ・牛乳	・抹茶蒸しパン 抹茶・小麦粉 BP・砂糖 豆乳・餡 ・煮干（幼児） ・牛乳	・おから スティック おから・油 ひじき・小麦粉 コーンスターチ 青海苔・BP 縮緬雑魚・豆乳 ・煮干（幼児） ・牛乳	・バナナ ・お煎餅 ・煮干（幼児） ・牛乳	・ビスケット ・煮干（幼児） ・牛乳