

2019 7月の給食献立表

スプーンを正しく持ちましょう！



月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	土
1・29	2・16・30	3・17・31	4・18	5・19	6・20	8・22	9・23	10・24	11・25	12・26	13・27
・ごはん ・鶏と大根のお酢煮 ・ほうれん草の鰹和え ・味噌汁	・ごはん ・鰯のカレームニエル ・きゅうりの甘酢和え ・味噌汁	・ごはん ・茄子の煮物 ・スパゲティサラダ ・味噌汁	・ごはん ・ハヤシライス ・小松菜の煮浸し	・冷やしうどん ・ブロッコリーの雑魚和え	・五目チャーハン ・納豆の掻き揚げ ・味噌汁	・ごはん ・照り焼きチキン ・キャベツの炒め物 ・澄まし汁	・とうもろこしごはん ・鰯の南蛮漬け ・味噌汁	・ごはん ・すき焼き煮 ・マカロニサラダ ・澄まし汁	・炊き込みご飯 ・夏野菜と豚肉の生姜炒め ・味噌汁	・ごはん ・ポークカレー ・ひじき煮	・ジャージャー麺 ・南瓜の甘酢和え ・澄まし汁
七分づき米 鶏手羽元・酢 濃い口醤油 大根・出汁 土生姜 ほうれん草 人参・鰹節 濃い口醤油 えのき茸 出汁・味噌 豆腐・わかめ	七分づき米 鰯・小麦粉 カレー粉 バター きゅうり 人参 わかめ 砂糖・酢 濃い口醤油 出汁・味噌 南瓜・玉葱	七分づき米 油・豚ミンチ 茄子・出汁 砂糖 濃い口醤油 スパゲティ 人参・塩 ほうれん草 油・酢・豆乳 出汁・味噌 さつま芋 油揚げ	七分づき米 油・豚肉 人参・玉葱 じゃが芋 グリーンピース ルー 小松菜・人参 出汁・油揚げ 濃い口醤油	出汁・うどん 薄口醤油 鶏ささ身 人参 きゅうり 葱・油揚げ 砂糖・塩 濃い口醤油 酒・味醂 ブロッコリー 人参・コーン 縮緬雑魚 濃い口醤油	七分づき米 豚ミンチ 人参・葱 ピーマン コーン・油 濃い口醤油 納豆・人参 玉葱・小麦粉 さつま芋・油 出汁・味噌 麩・しめじ	七分づき米 鶏肉 にんにく ウスターソース ケチャップ 濃い口醤油 キャベツ 人参・出汁 えのき茸 濃い口醤油 出汁・豆腐 薄口醤油 濃い口醤油 貝割菜 油揚げ	七分づき米 とうもろこし 人参・塩 洋風出汁 薄口醤油 鰯・人参 玉葱 ピーマン 出汁・砂糖 酢・油 片栗粉 濃い口醤油 出汁・味噌 じゃが芋 わかめ	七分づき米 油・豚肉 玉葱・麩 葱・出汁 焼き豆腐 しめじ 砂糖 濃い口醤油 マカロニ 人参・豆乳 ほうれん草 塩・酢・油 出汁・春雨 湯葉 薄口醤油 濃い口醤油	七分づき米 人参・ツナ 油揚げ しめじ 縮緬雑魚 濃い口醤油 薄口醤油 油・豚肉 人参・玉葱 茄子 きゅうり ピーマン 土生姜・砂糖 濃い口醤油 出汁・片栗粉 出汁・味噌 南瓜・わかめ	七分づき米 油・豚肉 人参・玉葱 じゃが芋 グリーンピース 南瓜 トンカツソース ノンビーフルー ひじき・人参 油揚げ・大豆 出汁・砂糖 濃い口醤油 出汁・味噌 南瓜・わかめ	油・豚ミンチ 赤味噌・玉葱 茄子 きゅうり 乾麺・砂糖 濃い口醤油 南瓜・わかめ 砂糖・酢 濃い口醤油 出汁・麩 しめじ 薄口醤油 濃い口醤油
・さつま芋 ケーキ さつま芋 バター・豆乳 砂糖・BP 豆腐・小麦粉 ・煮干（幼児） ・牛乳	・きな粉 マカロニ きな粉 マカロニ 砂糖・塩 ・煮干（幼児） ・牛乳	・とうもろこし ・棒チーズ ・煮干（幼児） ・牛乳	・ぶどうゼリー ・お煎餅 ・煮干（幼児） ・牛乳	・バナナ ・ビスケット ・煮干（幼児） ・牛乳	・お煎餅 ・煮干（幼児） ・牛乳	・スイカ ・お煎餅 ・煮干（幼児） ・牛乳	・さつま芋の オレンジ煮 さつま芋・砂糖 オレンジジュース ・煮干（幼児） 9)・リングジュース 23)・牛乳	・ヨーグルト ・ビスケット ・煮干（幼児） ・牛乳	・チーズ ラスク 食パン チーズ 青海苔 ・煮干（幼児） ・牛乳	・蒸しパン りんご・BP さつま芋 小麦粉・砂糖 豆乳 ・煮干（幼児） ・牛乳	・ビスケット ・煮干（幼児） ・牛乳