

2019 8月の給食献立表

食前の手洗いを正しくしましょう！



月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	土
26	13・27	14・28	1・15・29	2・16・30	3・17・31	5・19	6・20	7・21	8・22	9・23	10・24
・ごはん ・さつまいも コロッケ ・ほうれん草 の雑魚和え ・味噌汁	・ごはん ・肉豆腐 ・マカロニ サラダ	・ごはん ・ミート スパゲティ ・切干大根煮 ・味噌汁	・カレー ピラフ ・鶏の唐揚げ ・キャベツの 甘酢和え ・味噌汁	・ごはん ・春雨の 中華炒め ・三度豆の 和え物 ・澄まし汁	・冷やし そばうどん ・南瓜の 酢の物 ・りんご	・青菜 ごはん ・ひろうすと 野菜の煮物 ・味噌汁	・ごはん ・サーモン フライ ・ひじき煮 ・澄まし汁	・ごはん ・八宝菜 ・さつまいも 天ぷら ・味噌汁	・ごはん ・ポーク カレー ・ブロッコリー のツナ和え ・味噌汁	・ごはん ・南瓜の そぼろ餡 ・きゅうりの 甘酢和え ・味噌汁	・チキン ライス ・ほうれん草 の白和え ・コーン スープ
七分づき米 油・豚ミンチ 玉葱・小麦粉 さつまいも パン粉 ほうれん草 人参・しめじ 縮緬雑魚 濃口醤油 出汁・味噌 油揚げ ニラ	七分づき米 油・豚肉 玉葱・豆腐 えのき茸 土生姜 砂糖・味醂 濃口醤油 マカロニ・酢 塩・油・豆乳 ほうれん草 人参 出汁・小松菜 湯葉 薄口醤油 濃口醤油	七分づき米 油・豚ミンチ 玉葱 ケチャップ グリンピース スパゲティ 切干大根 人参・出汁 油揚げ・砂糖 濃い口醤油 出汁・味噌 納豆・わかめ	七分づき米 バター・人参 グリンピース コーン 洋風出汁 カレー粉 鶏肉・小麦粉 濃口醤油・油 キャベツ 人参 きゅうり・酢 わかめ・砂糖 濃い口醤油 大葉 出汁・味噌 豆腐・しめじ	七分づき米 油・豚肉 人参・玉葱 ニラ ピーマン 青梗菜・春雨 洋風出汁 ウスターソース 濃口醤油 三度豆・人参 油揚げ 濃い口醤油 出汁 えのき茸 薄口醤油・麩 濃口醤油	鶏ミンチ 出汁・砂糖 濃口醤油 葱・人参 きゅうり・塩 薄口醤油 うどん 油揚げ 南瓜・砂糖 酢・濃口醤油 わかめ・人参 りんご	七分づき米 小松菜・人参 濃口醤油 油・出汁 砂糖 鶏ミンチ ひろうす 人参・三度豆 じゃが芋 出汁・砂糖 濃口醤油 玉葱 出汁・味噌 湯葉・みつ葉	七分づき米 サーモン・油 小麦粉 パン粉 ケチャップ ひじき・人参 油揚げ・出汁 砂糖 濃口醤油 出汁・豆腐 わかめ 薄口醤油 濃口醤油	七分づき米 油・豚肉 玉葱・人参 もやし・出汁 しめじ コーン・白菜 ピーマン 濃口醤油 片栗粉 さつまいも 天ぷら粉・油 出汁・味噌 厚揚げ	七分づき米 油・豚肉 玉葱・人参 グリンピース 南瓜 じゃが芋 ノンビーフル トンカツソース ブロッコリー ツナ・人参 豆乳・酢・塩 油	七分づき米 油・豚ミンチ 玉葱・南瓜 出汁・砂糖 濃口醤油 片栗粉 きゅうり 人参・わかめ 酢・砂糖 濃い口醤油 出汁・味噌 白菜・油揚げ	七分づき米 鶏肉・バター 玉葱・人参 ピーマン ケチャップ 洋風出汁 グリンピース ほうれん草 人参・しめじ 豆腐 濃口醤油 クリームコーン 玉葱・牛乳 洋風出汁 バター
・焼きおにぎり ごはん・味噌 砂糖・味醂 ・煮干(幼児) ・牛乳	・バナナケーキ バナナ・小麦粉 砂糖・BP バター・豆腐 ・煮干(幼児) ・牛乳	・南瓜ソフト クッキー 南瓜・小麦粉 砂糖・BP 豆乳・バター ・煮干(幼児) ・牛乳	・ヨーグルト お煎餅 ・煮干(幼児) ・牛乳	・マーマレード ポテト さつまいも 油 マーマレード ・煮干(幼児) ・牛乳	・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳	・スイート ポテト さつまいも 砂糖・豆乳 クリームチーズ ・煮干(幼児) ・牛乳	・フルーツ寒天 寒天・砂糖 小豆・桃缶 みかん缶 ・煮干(幼児) ・牛乳	・バナナ ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳	・スイカ お煎餅 ・煮干(幼児) ・牛乳	ウインナー・塩 強力粉・砂糖 イースト・豆乳 ケチャップ バター・パセリ ・煮干(幼児) ・牛乳	・お煎餅 ・煮干(幼児) ・牛乳