

2020 6月給食献立表

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
1・15・29	2・16・30	3・17	4・18	5・19	6・20	8・22	9・23	10・24	11・25	12・26	13・27
・ごはん ・チキン カレー ・ひじきの 煮物	・ごはん ・白身魚の 野菜あんかけ ・おから煮 ・みそ汁	・ごはん ・春巻き ・さつまいもの 甘煮 ・すまし汁	・わかめうどん ・チキンカツ ・きゅうりの 和え物	・ごはん ・すき焼き煮 ・ポテトサラダ ・みそ汁	・おかか おにぎり ・豆腐の グラタン ・野菜スープ	・ごはん ・豚肉と青梗菜 の炒め物 ・南瓜の カレー酢和え ・みそ汁	・ごはん ・豆腐 ハンバーグ ・キャベツの じゃこ和え ・すまし汁	・鶏と野菜の パスタ ・ブロッコリー のツナ和え ・みそ汁	・ごはん ・酢豚 ・切り干し 大根煮 ・みそ汁	・ごはん ・タンドリー チキン ・マカロニ サラダ ・オニオンスープ ・みそ汁	・焼きビーフン ・小松菜の 鯉和え ・みそ汁
七分づき米 油・鶏肉 人参 じゃが芋 玉葱・南瓜 グリーンピース ノンビーフルウ トンカツソース ひじき・人参 油揚げ・出汁 砂糖 濃口醤油	七分づき米 鱈・片栗粉 油・玉葱 ピーマン 人参・出汁 しめじ・味醂 薄口醤油 おから・人参 油揚げ・出汁 砂糖 濃口醤油 出汁・麩 ねぎ・味噌	七分づき米 皮・油・豚肉 人参・春雨 ピーマン ニラ 濃口醤油 さつまいも 人参・味醂 濃口醤油 出汁 出汁 薄口醤油 濃口醤油 青梗菜 もやし	出汁 薄口醤油 うどん・人参 わかめ コーン 油揚げ・砂糖 濃口醤油 鶏胸肉 パン粉 小麦粉・油 ケチャップ 胡瓜・人参 えのき茸 砂糖・酢 濃口醤油	七分づき米 鯉節・海苔 濃口醤油 油・豚ミンチ 玉葱・豆腐 ケチャップ チーズ 牛蒡・白菜 人参・昆布 洋風だし コーン 薄口醤油 出汁・味噌 納豆	七分づき米 鯉節・海苔 濃口醤油 油・豚ミンチ 玉葱・豆腐 ケチャップ チーズ 牛蒡・白菜 人参・昆布 洋風だし コーン 薄口醤油 出汁・味噌 しめじ 油揚げ	七分づき米 油・豚肉 人参・青梗菜 もやし コーン 濃口醤油 南瓜・胡瓜 人参・わかめ 砂糖・酢 濃口醤油 カレー粉 出汁・味噌 しめじ 油揚げ	七分づき米 鶏ミンチ 豆腐・ひじき 人参・三度豆 片栗粉 パン粉 ケチャップ キャベツ 人参 縮緬雑魚 濃口醤油 出汁 薄口醤油 濃口醤油 なめこ・ニラ	油・鶏肉 玉葱 キャベツ コーン・塩 スパゲティ ブロッコリー 人参・ツナ ノンエッグマヨネーズ 出汁・味噌 豆腐・わかめ	七分づき米 豚肉・片栗粉 玉葱・人参 ピーマン 出汁 砂糖・油 濃口醤油 切干大根 人参・油揚げ 出汁・砂糖 濃口醤油 出汁・味噌 じゃが芋	七分づき米 鶏肉 カレー粉 豆乳 濃口醤油 にんにく 胡瓜・人参 マカロニ ノンエッグマヨネーズ 玉葱 洋風だし クルトン 薄口醤油・油	油・豚肉 人参 ピーマン ニラ・青梗菜 ビーフン 濃口醤油 ウスターソース 小松菜・人参 鯉節 濃口醤油 出汁・味噌 厚揚げ
・さつまいも ケーキ 小麦粉・砂糖 BP・豆腐 さつまいも・油 ・煮干(幼児) ・牛乳	・磯おにぎり ごはん・海苔 縮緬雑魚 わかめ ・煮干(幼児) ・牛乳	・豆乳寒天 豆乳・寒天 砂糖・桃缶 みかん缶 ・煮干(幼児) ・お茶	・ふかし芋 ・おせんべい ・煮干(幼児) ・牛乳	・ヨーグルト ソフトクッキー 小麦粉・砂糖 BP・油 ヨーグルト ・煮干(幼児) ・牛乳	・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳	・ヨーグルト ・おせんべい ・煮干(幼児) ・お茶	・りんごの 蒸しパン 小麦粉・砂糖 BP・林檎 豆乳・レーズン ・煮干(幼児) ・牛乳	・きなこ おはぎ ごはん・塩 砂糖・小豆 きな粉 ・煮干(幼児) ・牛乳	・みかんゼリー ・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳	・抹茶饅頭 小麦粉・重曹 砂糖・抹茶 小豆・塩 ・煮干(幼児) ・牛乳	・おせんべい ・煮干(幼児) ・牛乳

