

2020 8月給食献立表

姿勢をよくして食べましょう！



月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	土
24	11・25	12・26	13・27	14・28	1・15・29	3・17・31	4・18	5・19	6・20	7・21	8・22
・ごはん ・揚げなすと豆腐のそぼろあん ・きゅうりのじゃこ和え ・すまし汁	・チキンライス ・マカロニサラダ ・春雨スープ	・ごはん ・白身魚のマヨネーズ焼き ・切り干し大根煮 ・みそ汁	・ごはん ・さつまいもコロッケ ・ほうれん草の白和え ・みそ汁	・ごはん ・八宝菜 ・ポテトサラダ ・すまし汁	・チャーシュー麺 ・ほうれん草のツナ和え ・バナナ	・ごはん ・チキンカレー ・キャベツの酢の物	・鮭とひじきのまぜご飯 ・かぼちゃ煮 ・豚汁	・ごはん ・枝豆のかきあげ ・スパゲティサラダ ・みそ汁	・冷やしそばうどん ・野菜のきんぴら	・炊き込みご飯 ・鶏の唐揚げ ・小松菜の和え物 ・みそ汁	・ごはん ・ポークビーンズ ・ピーマンのツナ和え ・みそ汁
七分づき米 茄子・ピーマン 油・塩・葱 木綿豆腐 豚ミンチ 土生姜・酒 濃口醤油 砂糖・片栗粉 胡瓜・人参 縮緬雑魚・酢 わかめ・砂糖 濃口醤油 薄口醤油 出汁・しめじ 油揚げ	七分づき米 油・鶏肉 玉葱・人参 グリンピース コーン 洋風だし ケチャップ 人参・胡瓜 マカロニ ノンエッグマヨネーズ 鶏だし・春雨 薄口醤油 青梗菜	七分づき米 鱈・玉葱・塩 人参・じゃが芋 ノンエッグマヨネーズ 切り干し大根 出汁・人参 油揚げ・砂糖 濃口醤油 出汁・味噌 しめじ 小松菜	七分づき米 豚ミンチ 玉葱・油 さつまいも パン粉・小麦粉 ほうれん草 人参・豆腐 えのき茸 濃口醤油 出汁・味噌 麩・わかめ	七分づき米 豚肉・しめじ 玉葱・人参 ピーマン もやし・白菜 コーン・油 鶏だし・片栗粉 濃口醤油 じゃが芋 人参・胡瓜 ノンエッグマヨネーズ 薄口醤油 濃口醤油 出汁・素麺	ビーフン 胡瓜・玉葱 豚挽き肉 人参・ピーマン 鶏だし・酒 濃口醤油 赤味噌・砂糖 片栗粉 ほうれん草 人参・ツナ ノンエッグマヨネーズ バナナ	七分づき米 油・鶏肉 人参・玉葱 じゃが芋 南瓜 グリンピース ノンビーフルワ トンカツソース キャベツ 人参・胡瓜 わかめ・酢 砂糖 濃口醤油	七分づき米 鮭・酒・塩 ひじき 刻み昆布 にんにく・味醂 南瓜・出汁 砂糖 濃口醤油 出汁・豚肉 大根・人参 油揚げ・牛蒡 味噌	七分づき米 枝豆・人参 さつまいも コーン・玉葱 天ぷら粉 スパゲティ 人参・胡瓜 ノンエッグマヨネーズ 出汁・味噌 麩・なめこ	うどん・出汁 濃口醤油 薄口醤油 砂糖・塩 酒・味醂 豚ミンチ 胡瓜・人参 油揚げ 人参・牛蒡 じゃが芋 三度豆 出汁・味醂 濃口醤油  出汁・味噌 さつまいも	七分づき米 ツナ・人参 牛蒡・しめじ 油揚げ 濃口醤油 薄口醤油 鶏肉・小麦粉 濃口醤油・油 海苔 小松菜 人参・もやし 濃口醤油 出汁・味噌 さつまいも	七分づき米 油・豚肉 大豆・玉葱 じゃが芋 人参・小麦粉 ケチャップ 洋風だし ピーマン・ツナ 人参・胡瓜 ノンエッグマヨネーズ 出汁・味噌 厚揚げ
・ぶどうゼリー ・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳	・バナナケーキ バナナ・砂糖 小麦粉・BP 豆腐・油 ・煮干(幼児) ・牛乳	・みたらし芋 じゃが芋・塩 砂糖・片栗粉 濃口醤油 ・煮干(幼児) ・牛乳	・ヨーグルト ・おせんべい ・煮干(幼児) ・お茶	・お好み焼き 油・豚ミンチ キャベツ・葱 小麦粉・出汁 ソース・鰹節 青海苔 ・煮干(幼児) ・牛乳	・おせんべい ・煮干(幼児) ・牛乳	・ふかし芋 ・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳	・きなこマカロニ マカロニ きな粉・塩 砂糖 ・煮干(幼児) ・お茶	・フルーツみつめめ 寒天・砂糖 小豆・桃缶 みかん缶 ・煮干(幼児) ・牛乳	・オレンジ蒸しパン 小麦粉・BP 砂糖 オレンジジュース マーマレード ・煮干(幼児) ・牛乳	7) ・すいかゼリー 寒天・砂糖 すいか 21) ・すいかおせんべい ・煮干(幼児) ・牛乳	・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳