

2020 7月給食献立表

よく噛んで食べましょう



月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	土
13・27	14・28	1・15・29	2・16・30	3・17・31	4・18	6・20	7・21	8・22	9	10	11・25
・ごはん ・納豆 ハンバーグ ・小松菜のお浸し ・すまし汁	・ごはん ・鶏の南蛮漬け ・ブロッコリーサラダ ・みそ汁	・ごはん ・鰯のトマト煮 ・バイクドポテトサラダ ・春雨スープ	・ごはん ・ポークカレー ・切り干し大根煮	・ミートスパゲティ ・かぼちゃサラダ ・すまし汁	・中華丼 ・マカロニサラダ ・みそ汁	・とうふ丼 ・ささみサラダ ・すまし汁	・冷やしそうめん ・野菜のかきあげ	・とうもろこしごはん ・バーベキューチキン ・ほうれん草の和え物 ・みそ汁	・青菜ごはん ・スパゲティサラダ ・豚汁	・ごはん ・肉豆腐 ・さつまいものレモン煮 ・みそ汁	・チキンライス ・三度豆のツナ和え ・みそ汁
七分づき米 納豆・玉葱 豚ミンチ・塩 片栗粉 ケチャップ 小松菜・人参 油揚げ 濃口醤油 麩・えのき茸 出汁 薄口醤油 濃口醤油	七分づき米 鶏肉・片栗粉 玉葱・人参 ピーマン・出汁 砂糖・油・酢 濃口醤油 ブロッコリー コーン ノンエッグ マヨネーズ 出汁・味噌 南瓜・わかめ	七分づき米 鰯・酒・塩 片栗粉・油 玉葱・にんにく ケチャップ じゃが芋 青海苔 ノンエッグ マヨネーズ 鶏だし・人参 青梗菜・春雨 薄口醤油	七分づき米 油・豚肉 玉葱・人参 じゃが芋・南瓜 グリーンピース ノンビーフルウ トンカツソース 切り干し大根 人参・油揚げ 出汁・砂糖 濃口醤油 2) 30) ・ぶどう寒天 寒天・砂糖 ぶどうジュース 桃缶・みかん缶 ・ビスケット	油・豚ミンチ 玉葱 ケチャップ グリーンピース スパゲティ 南瓜・胡瓜 レーズン・酢 おから・油 砂糖・塩 油揚げ・しめじ 出汁・濃口醤油 薄口醤油	七分づき米 油・豚肉 人参・白菜 玉葱・ピーマン もやし・コーン 濃口醤油 片栗粉・鶏だし マカロニ 人参・胡瓜 ノンエッグ マヨネーズ 出汁・味噌 豆腐・わかめ	七分づき米 木綿豆腐・人参 さつまいも しめじ・玉葱 油・ケチャップ 鶏だし・米粉 カレー粉・塩 胡瓜・ささみ 人参・わかめ 砂糖・酢 濃口醤油 もやし・ニラ 出汁・薄口醤油 濃口醤油	素麺・鶏ミンチ 胡瓜・人参 出汁・薄口醤油 濃口醤油・酒 砂糖・味醂 さつまいも 人参・玉葱 青海苔・油 天ぷら粉	七分づき米 とうもろこし 洋風だし 薄口醤油 鶏肉・にんにく ウスターソース ケチャップ 濃口醤油 ほうれん草 人参・えのき茸 濃口醤油 出汁・味噌 南瓜・わかめ	七分づき米 縮緬雑魚 小松菜 薄口醤油 スパゲティ 人参・胡瓜 ノンエッグ マヨネーズ 豚肉・人参 大根・出汁 味噌 油揚げ	七分づき米 焼き豆腐 玉葱・豚肉 えのき茸・葱 濃口醤油 砂糖・味醂 土生姜 さつまいも レモン・砂糖 茄子・キャベツ 味噌・出汁	七分づき米 鶏肉・玉葱 コーン・人参 グリーンピース ケチャップ 洋風だし 三度豆・人参 ツナ ノンエッグ マヨネーズ 豆腐・もやし 出汁・味噌
・ミニゼリー ・おせんべい ・煮干(幼児) ・牛乳	・おからクッキー おから・米粉 ベーキングパウダー 油・砂糖 ・煮干(幼児) ・牛乳	・オレンジホットケーキ 小麦粉・BP 豆乳・砂糖・油 マーマレード ・煮干(幼児) ・牛乳	・煮干(幼児) ・お茶 16) ・おこのみ せんべい・鯉節 青海苔・ソース ・リンゴジュース	・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	・ピザトースト 食パン・チーズ じゃが芋・ツナ ケチャップ ・煮干(幼児) ・牛乳	・バナナケーキ バナナ・小麦粉 BP・豆腐 油・砂糖 ・煮干(幼児) ・牛乳	・フルーツヨーグルト ヨーグルト 林檎・桃缶 みかん缶・砂糖 ・煮干(幼児) ・お茶	・ふかし芋 ・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳	・ずんだおはぎ 枝豆・砂糖 小豆・塩 ごはん ・煮干(幼児) ・牛乳	・おせんべい ・煮干(幼児) ・牛乳

