



					2021年 つ	くし保育園
		日	昼 食	昼食の材料名	おやつ	おやつの材料名
			ごはん	*	南瓜団子の	南瓜 豆腐 上新粉
п		18	魚の甘酢揚げ	魚 砂糖 醤油 酢 黒ごま 揚げ油	みたらし風	砂糖 醤油 片栗粉
月			白菜のおひたし	白菜 人参 水菜 もやし だし鰹 醤油 砂糖		
			みそ汁	玉ねぎ 大根 わかめ 山芋 ごぼう 青ねぎ 煮干し だし鰹 味噌		
			シーチキンそぼろごはん	米 シーチキン 人参 コーン 醤油 砂糖 油	芋もち	さつま芋 餅 きな粉 砂糖
火		19	千切とひじきの煮物	千切大根 油揚げ ひじき 人参 大豆缶 だし鰹 醤油 砂糖	, , ,	0.1 M C 0.1% M
	5		みそ針		いりこ	<u>煮</u> 干し
			か で11	上44さ 用瓜 こはり しめし こんにやく 無干し たし脛 味噌	V.9 C	
			 ごはん 人参フライ	米 人参 塩 油	フルーツ	フルーツ
	6	20	_,,,,,			
水			鶏のオーブン焼き	鶏肉 片栗粉 醤油 酢 砂糖 土生姜 青ねぎ ごま油	せんべい	せんべい
			もやしのナムル	もやし ほうれん草 人参 ニラ 醤油 ごま油 塩	おやつ昆布	こんぶ
			みそ汁	キャベツ 人参 玉ねぎ じゃが芋 かぶ かぶの葉 だし鰹 煮干し 味噌		
	7	21	ごはん	*	七草粥	七草 米 塩
木			魚の塩焼き	魚塩	いりこ	煮干し
7			厚揚げマーボ	厚揚げ 豚ミンチ 玉ねぎ 人参 しめじ 青ねぎ 醤油 砂糖 味噌 片栗粉 油	あけぼのごはんのおにぎり	米 人参 塩 焼きのり
			すまし汁	里芋 ごぼう わかめ えのき 青ねぎ 出し昆布 だし鰹 醤油 塩	煮豆	豆 砂糖 塩
^	8	22	ごはん	*	ケークサレ	小麦粉 玉ねぎ パプリカ
			肉大根	牛肉 大根 人参 玉ねぎ 三度豆 糸こんにゃく 砂糖 醤油 油		卵 牛乳 チーズ 砂糖
金			酢の物	白菜 人参 わかめ じゃこ 醤油 酢 砂糖		ケチャップ B・P
			みそ汁	南瓜 豆腐 水菜 山芋 舞茸 煮干し だし鰹 味噌		サラダ油
土	9	23	ごはん	*	フルーツ	フルーツ
			豚肉と白菜の旨煮		せんべい	せんべい
			みそ汁	わかめ さつま芋 人参 青菜 煮干し だし鰹 味噌	l	またし 煮干し
			かて11	42万46月 さつます 八参 月米 焦ーし たし腔 味噌	V · 9 C	無干し
			 ごはん	<u> </u>	蒸しパン	米粉 砂糖 南瓜
月			魚のフライ	魚 塩 小麦粉 卵 パン粉 揚げ油 ケチャップ ソース		サラダ油 牛乳 B.P
		25			· .	
			さつま芋とひじきのサラダ 	ごぼう さつま芋 人参 ひじき ブロッコリー マヨネーズ 酢 醤油 ごま	プルーン	プルーン
			スープ	玉ねぎ 人参 キャベツ セロリ 豆腐 出し鰹 塩 油		
	12	26	ごはん	米	フルーツ	フルーツ
火			豚肉と南瓜のごま煮	豚肉 南瓜 大豆 人参 砂糖 醤油 ごま		せんべい
			磯和え	ほうれん草 もやし 人参 じゃこ 醤油 焼きのり	いりこ	煮干し
			みそ汁	大根 玉ねぎ 油揚げ ごぼう 舞茸 青ねぎ 煮干し だし鰹 味噌		
			ごはん	*	焼き大学芋	さつま芋 砂糖 醤油
水	13	27	魚のつけ焼き	魚 醤油 砂糖 みりん		黒ごま サラダ油
			高野豆腐の煮物	高野豆腐 玉ねぎ 人参 しめじ 三度豆 煮干し だし鰹 醤油 砂糖	おやつ昆布	こんぶ
			みそ汁	山芋 わかめ しめじ 人参 かぶ かぶの葉 煮干し だし鰹 味噌		
木			幼 カレーライス	米 牛肉 玉ねぎ 人参 南瓜 カレールウ 牛乳 ソース ケチャップ 油	おぜんざい	小豆 砂糖 塩 上新粉
				白菜 人参 水菜 りんご 干しぶどう 酢 砂糖 塩 ごま油		豆腐
	14	28		米 牛肉 玉ねぎ 人参 南瓜 トマト缶 ソース ケチャップ 油		
			11 3 = 1	白菜 人参 水菜 りんご 干しぶどう 酢 砂糖 塩 ごま油	いりこ	煮干し
金	15		ごはん	*	. , –	食パン ジャム チーズ
			魚の味噌煮	魚 味噌 砂糖 醤油 土生姜	サンドウイッチ	
		29	白和え	豆腐 小松菜 人参 ひじき ごま 練りごま 砂糖 醤油	7 4 11 9 11 9 7	
_		\vdash	すまし汁	里芋 キャベツ えのき わかめ 玉ねぎ 菊菜 出し昆布 だし鰹 醤油		· · · · ·
土	16	30	ごはん	*	フルーツ	フルーツ
			鶏と大根の煮物		せんべい	せんべい
_			みそ汁	じゃが芋 油揚げ わかめ 青菜 煮干し だし鰹 味噌	いりこ	煮干し
			1			

- ※ 入荷した魚によって調理法が変わることがあります
- ※ 魚のつけ焼きの献立の日、すみれ・ゆりクラスは、みりんを使いません
- ※ すみれ・ゆりクラスは、卵不使用のマヨネーズを使います。

