=6月7月	ひいらきこども園
献立名	材料名
つぶし粥	胚芽米
にんじんペースト	にんじん
たまねぎペースト	たまねぎ
はくさいスープ	はくさい/だしかつお/こんぶ(だし用)
つぶし粥	胚芽米
こまつなペースト	こまつな
かぼちゃペースト	かぼちゃ(冷凍)
にんじんスープ	にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
つぶし粥	胚芽米
豆腐ペースト	絹ごし豆腐
にんじんペースト	にんじん
キャベツスープ	キャベツ/だしかつお/こんぶ(だし用)
つぶし粥	胚芽米
コーンペースト	コーン缶
じゃがいもマッシュ	じゃがいも
オニオンスープ	たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
つぶし粥	胚芽米
豆腐ペースト	絹ごし豆腐
ブロッコリーペースト	ブロッコリー(冷凍)
コーンスープ	コーン缶/だしかつお/こんぶ(だし用)
つぶし粥	胚芽米
たまねぎペースト	たまねぎ
にんじんペースト	にんじん
だしスープ	だしかつお/こんぶ(だし用)
つぶし粥	胚芽米
にんじんペースト	にんじん
じゃがいもマッシュ	じゃがいも
たまねぎスープ	たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
つぶし粥	胚芽米
ブロッコリーペースト	ブロッコリー(冷凍)
切り麩ペースト	切り麩(小麦)
にんじんスープ	にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
つぶし粥	胚芽米
キャベツペースト	キャベツ
たまねぎペースト	たまねぎ
ブロッコリースープ	ブロッコリー(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)
つぶし粥	胚芽米
豆腐ペースト	絹ごし豆腐
にんじんペースト	にんじん
だいこんスープ	だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
つぶし粥	胚芽米
キャベツペースト	キャベツ
たまねぎペースト	たまねぎ
にんじんスープ	にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお
つぶし粥	胚芽米
たまねぎペースト	たまねぎ
にんじんペースト	にんじん
だしスープ	こんぶ(だし用)/だしかつお
	献 つにたは つまがに つ豆にキ つコじオ つ豆ブコ つたにだ つにじた つブ切に つキたブ つ豆にだ つまんい ぶ腐んい ぶなやん 粥ールー トーー ボミルじん がんがれる しゃかん 粥ールツ 粥った カーリス 朝きんし ぶんがれる もっちん 粥った カーリス 朝きんし ぶんがれる もっちん 粥った カーリス 朝きんし ぶんがれる もっかん 粥った カー・ススー ススー ススー ススー ススー ススー ススー ススー ススー スス

- ★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。
- ★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。
- ★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いします。

献 立 表(中期)

2024年6月7月

2024年	F6月7月	献 立 表(中期) ひいらぎこども園
日付	献立名	材料名
24月	お粥 ささみの和風煮込み なすスープ	胚芽米 鶏ささみ/にんじん/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 なす/はくさい/だしかつお/こんぶ(だし用)
25火	お粥 かれいの彩り煮 かぼちゃスープ	胚芽米 かれい/こまつな/黄ピーマン/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 かぼちゃ(冷凍)/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
26水	お粥 たらの和風煮 すまし汁	胚芽米 たら/木綿豆腐/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 キャベツ/わかめ(乾)/だしかつお/こんぶ(だし用)
27木	お粥 夏野菜の煮物 オニオンスープ	胚芽米 鶏もも肉/赤ピーマン/なす/コーン缶/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/じゃがいも/だしかつお/こんぶ(だし用)
28金	お粥 鮭の彩り煮 野菜スープ	胚芽米 鮭/絹ごし豆腐/ブロッコリー(冷凍)/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 コーン缶/キャベツ/だしかつお/こんぶ(だし用)
29土	おじや わかめスープ オレンジ	胚芽米/かれい/たまねぎ/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお 切り麩(小麦)/わかめ(乾)/こんぶ(だし用)/だしかつお オレンジ
01月	お粥 たらの和風煮 たまねぎスープ	胚芽米 たら/じゃがいも/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/ブロッコリー(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)
02火	お粥 鮭のコトコト煮 なすのすまし汁	胚芽米 鮭/にんじん/なす/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用/片栗粉 オクラ(冷凍)/切り麩(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用)
03水	お粥 鶏肉の野菜煮 ブロッコリースープ	胚芽米 鶏もも肉/キャベツ/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 にんじん/ブロッコリー(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)
04木	お粥 かれいのぽってり煮 すまし汁	胚芽米 かれい/切り麩(小麦)/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 絹ごし豆腐/だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
05金	お粥 鶏肉のコトコト煮 たまねぎスープ	胚芽米 鶏もも肉/キャベツ/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 たまねぎ/わかめ(乾)/だしかつお/こんぶ(だし用)
06土	おじや たまねぎスープ オレンジ	胚芽米/たら/たまねぎ/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつおたまねぎ/切り麩(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用) オレンジ

[★]食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

[★]給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。

[★]しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いします。

2024年	-6月7月	いいらざことも園
日付	献立名	材料名
24月	お粥 ささみの味噌煮込み なすスープ	胚芽米 鶏ささみ/にんじん/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)/味噌/片栗粉なす/はくさい/だしかつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ
25火	お粥 かれいの彩り煮 かぼちゃのお味噌汁	胚芽米 かれい/こまつな/黄ピーマン/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 かぼちゃ(冷凍)/たまねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
26水	お粥 とうふハンバーグ すまし汁	胚芽米 豚ひき肉/木綿豆腐/にんじん/しょうゆ/片栗粉 キャベツ/わかめ(乾)/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
27木	お粥 夏野菜の煮物 オニオンスープ	胚芽米 鶏もも肉/赤ピーマン/なす/コーン缶/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/じゃがいも/コンソメ
28金	お粥 鮭の彩り煮 お味噌汁	胚芽米 鮭/絹ごし豆腐/ブロッコリー(冷凍)/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 コーン缶/キャベツ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
29土	おじや わかめスープ オレンジ	胚芽米/かれい/たまねぎ/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお切り麩(小麦)/わかめ(乾)/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつおオレンジ
01月	お粥 肉じゃが コンソメスープ	胚芽米 牛肉/じゃがいも/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/ブロッコリー(冷凍)/コンソメ
02火	お粥 鮭のケチャップ煮 なすのお味噌汁	胚芽米 鮭/にんじん/なす/葉ねぎ/ケチャップ/片栗粉 オクラ(冷凍)/切り麩(小麦)/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
03水	お粥 鶏肉の野菜煮 コンソメスープ	胚芽米 鶏もも肉/キャベツ/たまねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 にんじん/ブロッコリー(冷凍)/コンソメ
04木	お粥 かれいの味噌煮 すまし汁	胚芽米 かれい/切り麩(小麦)/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 絹ごし豆腐/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
05金	お粥鶏肉のコトコト煮お味噌汁	胚芽米 鶏もも肉/キャベツ/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 たまねぎ/わかめ(乾)/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
06土	おじや たまねぎスープ オレンジ	胚芽米/たら/たまねぎ/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつおたまねぎ/切り麩(小麦)/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)オレンジ
1 6 2		

- ★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。
- ★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。
- ★後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。
- ★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いします。

<u>---</u>k

2024年6月7月		献	立	表(完了期、晋通食)	ひいらぎこども園
日付	献立名			材料名	おやつ

日付	献立名	材料名	おやつ
24月	マーボー丼(軟飯) ささみときゅうりの中華あえ わかめスープ	胚芽米/木綿豆腐/豚ひき肉/たまねぎ/しめじ/にんじん/ねぎ/いんげんまめ(冷凍)/なす/しょうゆ/味噌/上白糖/片栗粉/鶏がらスープ鶏ささみ/きゅうり/もやし/しょうゆ/上白糖/酢/ごま油わかめ(乾)/はくさい/たまねぎ/鶏がらスープ/食塩/しょうゆ	お麩ラスク(きなこ味) (切り麩(小麦)、上白糖、 きな粉、オリーブオイル)
25火	軟飯 あじのマリネ かぼちゃの甘煮 そうめん汁	胚芽米 あじ/食塩/片栗粉/なたね油/たまねぎ/きゅうり/黄ピーマン/酢/上白糖 かぼちゃ(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)/みりん/しょうゆ/酒/上白糖 干しそうめん/こまつな/オクラ(冷凍)/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	じゃがいもの磯辺焼き (じゃがいも、青のり、 なたね油)
26水	しんしょうがご飯 (軟飯) ツナわかめサラダ 肉団子スープ	胚芽米/しょうが/こんぶ(だし用)/食塩/しょうゆ/酒 キャベツ/にんじん/ツナ/わかめ(乾)/上白糖/しょうゆ/酢/食塩 豚ひき肉/木綿豆腐/酒/にら/しょうが/しょうゆ/片栗粉/はくさい/にんじん/干ししいたけ/ はるさめ/コンソメ/食塩/こしょう/鶏がらスープ	豆乳みかん寒天 (豆乳、水、上白糖 アガー、みかん缶)
27木	ロールパン 夏野菜のグラタン オニオンスープ	ロールパン(小麦・マーガリン、牛乳) 鶏もも肉/じゃがいも/マカロニ(小麦)/ズッキーニ/赤ピーマン/なす/コーン缶/小麦粉/ 牛乳/バター/コンソメ/とろけるチーズ/パン粉(小麦)/パセリ粉 たまねぎ/コンソメ/食塩/パセリ粉	しらすのおにぎり (胚芽米、しらす、 めんつゆ)
28金	軟飯 鮭の塩焼き ブロッコリーの白和え お味噌汁	胚芽米 鮭/食塩 絹ごし豆腐/ブロッコリー(冷凍)/にんじん/コーン缶/ごま油/上白糖/しょうゆ/食塩なす/キャベツ/厚揚げ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)/	りんごゼリー (りんご天然果汁、 上白糖、アガー) ※1あんぱんまんせんべい
29土	スパゲッティ(ナポリタン) オレンジ	スパゲティー(小麦)/ウインナー(卵不使用)/たまねぎ/ピーマン/にんじん/食塩/こしょう/ケチャップ/コンソメ/ウスターソース(大豆・りんご含む)/上白糖/オリーブオイルオレンジ	
01月	夏野菜のカレーライス(軟飯) もくもく野菜のおかか和え 黄桃	胚芽米/牛肉/にんじん/たまねぎ/じゃがいも/ズッキーニ/なす/赤ピーマン/ ※2あんぱんまんカレールウ ブロッコリー(冷凍)/カリフラワー/しょうゆ/糸かつお もも缶(黄桃)	さつまいものソテー (さつまいも、なたね油)
02火	軟飯 鮭のさざれ焼き オクラ納豆 お味噌汁	胚芽米 鮭/ケチャップ/パン粉(小麦)/食塩 オクラ(冷凍)/にんじん/挽きわり納豆/しょうゆ/糸かつお 切り麩(小麦)/厚揚げ/なす/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	にんじん蒸しパン (小麦粉、上白糖、なたね油、 豆乳、にんじん、 ベーキングパウダー)
03水	軟飯 鶏肉のマーマレード焼き カムカムサラダ コンソメスープ	胚芽米 鶏もも肉/にんにく/しょうが/しょうゆ/マーマレード 切り干しだいこん/にんじん/きゅうり/しょうゆ/上白糖/食塩/ごま油/こしょう ベーコン(卵不使用)/ブロッコリー(冷凍)/たまねぎ/キャベツ/コンソメ/食塩	きなこマカロニ (マカロニ(小麦)、きなこ、 上白糖)
04木	軟飯 鯖の味噌煮 酢の物 すまし汁	胚芽米 さば/味噌/しょうが/上白糖/しょうゆ/みりん/酒 チリメン/きゅうり/わかめ(乾)/上白糖/酢/しょうゆ/食塩 手鞠麩(小麦)/しそ/にんじん/絹ごし豆腐/だいこん/しょうゆ/だしかつお/ こんぶ(だし用)/食塩	お好み焼き (小麦粉、木綿豆腐、 キャベツ、にんじん、 豚肉、糸かつお、 青のり、しょうゆ)
05金	軟飯 星のコロッケ マカロニサラダ そうめん汁	胚芽米 ※3星のコロッケ/なたね油/ケチャップ キャベツ/きゅうり/にんじん/マカロニ/ハム(卵不使用)/上白糖/食塩/こしょう 干しそうめん/たまねぎ/わかめ(乾)/オクラ(冷凍)/にんじん/しょうゆ/だしかつお/ こんぶ(だし用)/食塩	ぶどうゼリー (ぶどう天然果汁、 上白糖、アガー) ※1あんぱんまんせんべい
06土	和風ツナスパゲティー オレンジ	スパゲティー(小麦)/ツナ/えのきたけ/たまねぎ/水菜/にんじん/めんつゆ/食塩/オリーブオイル/きざみのり オレンジ	

★普通食は軟飯がご飯になります。

- ★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。
- ★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。
- ★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いします。
- ※1 あんぱんまんせんべいの原材料:米、上白糖、食塩、フラクトオリゴ糖、加工でん粉
- ※2 あんぱんまんカレールウの原材料…とうもろこしでんぷん、上白糖、油、トマト、食塩、カレー粉、酵母エキス、オニオンパウダー
- ※3 星のコロッケの原材料…馬鈴薯、小麦粉、マッシュポテト、パン粉、コーンフラワー、水あめ、でんぷん、なたね油、鶏肉、豚肉、大豆、たまねぎ

揄 立 表(初期)

0001/27	
2024年7	
202TT1	<i>,</i> ,

2024年	F7月	献 立 表(初期)	ひいらぎこども園
日付	献立名	材料名	
08月	つぶし粥 にんじんペースト キャベツペースト たまねぎスープ	胚芽米 にんじん キャベツ たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお	
09火	つぶし粥 ほうれんそうペースト じゃがいもペースト にんじんスープ	胚芽米 ほうれんそう(冷凍) じゃがいも にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお	
10水	つぶし粥 切り麩ペースト だいこんペースト ほうれんそうスープ	胚芽米 切り麩(小麦) だいこん ほうれんそう(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお	
11木	つぶし粥 豆腐ペースト にんじんペースト たまねぎスープ	胚芽米 絹ごし豆腐 にんじん たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)	
12金	つぶし粥 とうもろこしペースト ブロッコリーペースト はくさいスープ	胚芽米 とうもろこし ブロッコリー(冷凍) はくさい/だしかつお/こんぶ(だし用)	
13土	つぶし粥 にんじんペースト たまねぎペースト だしスープ	胚芽米 にんじん たまねぎ こんぶ(だし用)/だしかつお	
15月		海の日	
16火	つぶし粥 ブロッコリーペースト 切り麩ペースト にんじんスープ	胚芽米 ブロッコリー(冷凍) 切り麩(小麦) にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)	
17水	つぶし粥 キャベツペースト たまねぎペースト ブロッコリースープ	胚芽米 キャベツ たまねぎ ブロッコリー(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)	
18木	つぶし粥 きゅうりペースト にんじんペースト 麩のスープ	胚芽米 きゅうり にんじん 切り麩(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用)	
19金	つぶし粥 かぼちゃマッシュ 豆腐ペースト だいこんスープ	胚芽米 かぼちゃ(冷凍) 絹ごし豆腐 だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)	
20土	つぶし粥 たまねぎペースト にんじんペースト だしスープ	胚芽米 たまねぎ にんじん こんぶ (だし用) / だしかつお	

- ★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。
- ★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。
- ★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いします。

2024年7月

献 立 表(中期)

20217	E171	してもられている。
日付	献立名	材料名
08月	おじや 切り麩の煮物 野菜スープ	胚芽米/鶏もも肉/にんじん/キャベツ/こんぶ(だし用)/だしかつお 切り麩(小麦)/たまねぎ/じゃがいも/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 チンゲンサイ/わかめ(乾)/こんぶ(だし用)/だしかつお
09火	お粥 かれいのぽってり煮 じゃがいもスープ	胚芽米 かれい/ほうれんそう(冷凍)/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 じゃがいも/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお
10水	お粥 大根と鮭の和風煮 ほうれん草スープ	胚芽米 鮭/だいこん/さといも(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお
11木	お粥 なすのそぼろ煮 豆腐のすまし汁	胚芽米 鶏ひき肉/なす/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/絹ごし豆腐/だしかつお/こんぶ(だし用)
12金	とうもろこしのお粥 鶏肉のぽってり煮 はくさいスープ	胚芽米/とうもろこし 鶏もも肉/黄ピーマン/ブロッコリー(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉たまねぎ/はくさい/だしかつお/こんぶ(だし用)
13土	おじや キャベツスープ オレンジ	胚芽米/たら/にんじん/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお キャベツ/葉ねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお オレンジ
15月		海の日
16火	お粥 鮭のコトコト煮 オクラのすまし汁	胚芽米 鮭/にんじん/なす/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用/片栗粉 オクラ(冷凍)/切り麩(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用)
17水	お粥 鶏肉の野菜煮 ブロッコリースープ	胚芽米 鶏もも肉/キャベツ/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 にんじん/ブロッコリー(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)
18木	お粥 かれいのぽってり煮 すまし汁	胚芽米 かれい/絹ごし豆腐/だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 きゅうり/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
19金	しらすのお粥 かぼちゃのそぼろ煮 豆腐スープ	胚芽米/釜揚げしらす 鶏ひき肉/かぼちゃ(冷凍)/葉ねぎ/片栗粉/だしかつお/こんぶ(だし用) 絹ごし豆腐/だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
20土	おじや たまねぎスープ オレンジ	胚芽米/たら/たまねぎ/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつおたまねぎ/切り麩(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用) オレンジ

- ★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。
- ★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。
- ★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いします。

2024年	-1)]	
日付	献立名	材料名
08月	おじや 切り麩の煮物 野菜スープ	胚芽米/豚肉/にんじん/キャベツ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお切り麩(小麦)/たまねぎ/じゃがいも/こんぶ(だし用)/だしかつお/味噌/片栗粉チンゲンサイ/わかめ(乾)/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお
09火	お粥 かれいのぽってり煮 コンソメスープ	胚芽米 かれい/ほうれんそう(冷凍)/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 じゃがいも/たまねぎ/コンソメ
10水	お粥 大根と豚肉のみそ煮 ほうれん草スープ	胚芽米 豚肉/だいこん/さといも(冷凍)/味噌/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお/しょうゆ
11木	お粥 なすのそぼろ煮 お味噌汁	胚芽米 鶏ひき肉/なす/にんじん/しょうゆ/上白糖/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/絹ごし豆腐/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
12金	とうもろこしのお粥 鶏肉の洋風煮 はくさいスープ	胚芽米/とうもろこし 鶏もも肉/黄ピーマン/ブロッコリー(冷凍)/コンソメ/片栗粉 たまねぎ/はくさい/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
13土	おじや キャベツスープ オレンジ	胚芽米/たら/にんじん/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/しょうゆ キャベツ/葉ねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/しょうゆ オレンジ
15月		海の日
16火	お粥 鮭のケチャップ煮 オクラのお味噌汁	胚芽米 鮭/にんじん/なす/葉ねぎ/ケチャップ/片栗粉 オクラ(冷凍)/切り麩(小麦)/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
17水	お粥 鶏肉の野菜煮 コンソメスープ	胚芽米 鶏もも肉/キャベツ/たまねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 にんじん/ブロッコリー(冷凍)/コンソメ
18木	お粥 かれいの味噌煮 すまし汁	胚芽米 かれい/絹ごし豆腐/だいこん/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 きゅうり/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
19金	しらすのお粥 かぼちゃのそぼろ煮 お味噌汁	胚芽米/しょうゆ/釜揚げしらす 鶏ひき肉/かぼちゃ(冷凍)/葉ねぎ/上白糖/片栗粉/だしかつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ 絹ごし豆腐/だいこん/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
20土	おじや たまねぎスープ オレンジ	胚芽米/たら/たまねぎ/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつおたまねぎ/切り麩(小麦)/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)オレンジ

- ★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。
- ★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。
- ★後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。
- ★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いします。

献 立 表(完了期、普通食)

2024 ^左	F 7月	献立表(完了期、普通食)	ひいらぎこども園
日付	献立名	材料名	おやつ
08月	焼きそば 豆腐しゅうまい 春雨スープ	ゆで中華めん(小麦)/豚肉/にんじん/たまねぎ/キャベツ/にら/食塩/こしょう/焼きそばソース (小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご含む)/ウスターソース(大豆・りんご含む)/あおのり/ なたね油/粉かつお ※1豆腐しゅうまい(冷凍) はるさめ/たまねぎ/チンゲンサイ/しいたけ/たけのこ(水煮缶)/しょうゆ/鶏がらスープ/食塩	お麩ラスク (切り麩(小麦)、上白糖、 オリーブオイル)
09火	軟飯 かれいのバターしょうゆ焼き きゅうりの塩昆布サラダ コンソメスープ	胚芽米 かれい/しょうゆ/みりん/酒/小麦粉/バター/パセリ粉 きゅうり/ほうれんそう(冷凍)/にんじん/塩こんぶ/オリーブオイル/酢/上白糖 じゃがいも/にんじん/たまねぎ/レタス/パセリ粉/コンソメ/食塩	ベーコンと枝豆の スコーン (ホットケーキ粉(小麦)、 オリーブオイル、ベーコン(卵 不使用)、コーン缶、枝豆))
10水	ゆかりご飯(軟飯) 大根と豚肉のみそ煮 ほうれん草ときのこのポン酢和 え	胚芽米/ゆかり 豚肉/だいこん/にんじん/たけのこ(水煮缶)/さといも(冷凍)/いんげんまめ(冷凍)/上白糖/ しょうゆ/味噌/なたね油/こんぶ(だし用)/だしかつお ほうれんそう(冷凍)/えのきたけ/しめじ/にんじん/ぽん酢/上白糖	じゃがいものソテー (じゃがいも、なたね油)
11木	軟飯 あじの塩焼き なすのそぼろ炒め お味噌汁	胚芽米 あじ/食塩 鶏ひき肉/しょうが/なたね油/なす/にんじん/葉ねぎ/しょうゆ/上白糖/酒/だしかつお/こんぶ(だし用)/片 栗粉 油揚げ/切り干しだいこん/たまねぎ/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	きなこマカロニ (マカロニ(小麦)、 きなこ、上白糖)
12金	とうもろこしごはん (軟飯) 鶏肉の南蛮漬け 添え野菜 (ブロッコリー) すまし汁	胚芽米/とうもろこし/食塩/こんぶ(だし用) 鶏もも肉/酒/食塩/こしょう/しょうが/にんにく/片栗粉/なたね油/しょうゆ/上白糖/酢/たまねぎ/ ピーマン/赤ピーマン/黄ピーマン ブロッコリー(冷凍) 厚揚げ/しめじ/はくさい/トウミョウ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	ぶどうゼリー (ぶどう天然果汁、 上白糖、アガー) ※2あんぱんまんせんべい
13土	塩ラーメン オレンジ	ゆで中華めん(小麦)/豚肉/にんじん/たまねぎ/キャベツ/葉ねぎ/鶏がらスープ/みりん/なたね油/食塩/こしょう オレンジ	
15月		海の日	
16火	軟飯 鮭のさざれ焼き オクラ納豆 お味噌汁	胚芽米 鮭/ケチャップ/パン粉(小麦)/食塩 オクラ(冷凍)/にんじん/挽きわり納豆/しょうゆ/糸かつお 切り麩(小麦)/厚揚げ/なす/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	にんじん蒸しパン (小麦粉、上白糖、なたね油、 豆乳、にんじん、 ベーキングパウダー)
17水	軟飯 鶏肉のマーマレード焼き カムカムサラダ コンソメスープ	胚芽米 鶏もも肉/にんにく/しょうが/しょうゆ/マーマレード 切り干しだいこん/にんじん/きゅうり/しょうゆ/上白糖/食塩/ごま油/こしょう ベーコン(卵不使用)/ブロッコリー(冷凍)/たまねぎ/キャベツ/コンソメ/食塩	きなこクッキー (小麦粉、きな粉、上白 糖、なたね油)
18木	軟飯 鯖の味噌煮 酢の物 すまし汁	胚芽米 さば/味噌/しょうが/上白糖/しょうゆ/みりん/酒 チリメン/きゅうり/わかめ(乾)/上白糖/酢/しょうゆ/食塩 手鞠麩(小麦)/しそ/にんじん/絹ごし豆腐/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	豆乳みかん寒天 (豆乳、水、上白糖 アガー、みかん缶)
19金	しらすごはん(軟飯) かぼちゃのそぼろ煮 お味噌汁	胚芽米/上白糖/みりん/しょうゆ/酢/釜揚げしらす/しそ 鶏ひき肉/かぼちゃ(冷凍)/葉ねぎ/しょうが/上白糖/なたね油/片栗粉/だしかつお/ こんぶ(だし用)/酒/しょうゆ/みりん 絹ごし豆腐/だいこん/なめこ/あおさ/味噌/赤みそ/だしかつお/こんぶ(だし用)	冷やしうどん (ゆでうどん(小麦)、油揚げ、 オクラ(冷凍)、しょうゆ、 みりん、上白糖、だしかつお、 こんぶ(だし用))
20土	和風ツナスパゲティー オレンジ	スパゲティー(小麦)/ツナ/えのきたけ/たまねぎ/水菜/にんじん/めんつゆ/食塩/オリーブオイル/きざみのり オレンジ	

★普通食は軟飯がご飯になります。

- ★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。
- ★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。
- ★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いします。 ※1 豆腐しゅうまいの原材料…魚肉すり身、豆腐、たまねぎ、枝豆、にんじん、しいたけ水煮、みりん、食塩、かつおぶし調味液、植物油脂、砂糖、水あめ、小麦粉
- ※2 あんぱんまんせんべいの原材料:米、上白糖、食塩、フラクトオリゴ糖、加工でん粉

献 立 表(初期)

2024年7月8月

2021	-1月0月	していることが
日付	献立名	材料名
22月	つぶし粥 にんじんペースト キャベツペースト トマトスープ	胚芽米 にんじん キャベツ トマト/こんぶ(だし用)/だしかつお
23火	つぶし粥 ほうれんそうペースト じゃがいもペースト にんじんスープ	胚芽米 ほうれんそう(冷凍) じゃがいも にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお
24水	つぶし粥 切り麩ペースト だいこんペースト ほうれんそうスープ	胚芽米 切り麩(小麦) だいこん ほうれんそう(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお
25木	つぶし粥 豆腐ペースト にんじんペースト きゅうりスープ	胚芽米 絹ごし豆腐 にんじん きゅうり/だしかつお/こんぶ(だし用)
26金	つぶし粥 じゃがいもペースト きゅうりペースト コーンスープ	胚芽米 じゃがいも きゅうり コーン缶/こんぶ(だし用)/だしかつお
27土	つぶし粥 にんじんペースト たまねぎペースト だしスープ	胚芽米 にんじん たまねぎ こんぶ (だし用) /だしかつお
29月	つぶし粥 にんじんペースト じゃがいもマッシュ たまねぎスープ	胚芽米 にんじん じゃがいも たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
30火	つぶし粥 かぼちゃマッシュ 豆腐ペースト だいこんスープ	胚芽米 かぼちゃ(冷凍) 絹ごし豆腐 だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
31水	つぶし粥 とうもろこしペースト ブロッコリーペースト はくさいスープ	胚芽米 とうもろこし ブロッコリー(冷凍) はくさい/だしかつお/こんぶ(だし用)
01木	つぶし粥 かぼちゃマッシュ コーンペースト たまねぎスープ	胚芽米 かぼちゃ(冷凍) コーン缶 たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
02金	つぶし粥 豆腐ペースト キャベツペースト にんじんスープ	胚芽米 絹ごし豆腐 キャベツ にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
03土	つぶし粥 にんじんペースト たまねぎペースト だしスープ	胚芽米 にんじん たまねぎ こんぶ (だし用) / だしかつお

- ★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。
- ★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。
- ★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いします。

献 立 表(中期)

2024年7月8月

日付	=1月8月 献立名	材料名
	おじや じゃがいものトマト煮 野菜スープ	胚芽米/鶏もも肉/にんじん/キャベツ/こんぶ(だし用)/だしかつお トマト/じゃがいも/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 チンゲンサイ/わかめ(乾)/こんぶ(だし用)/だしかつお
23火	お粥 かれいのぽってり煮 じゃがいもスープ	胚芽米 かれい/ほうれんそう(冷凍)/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 じゃがいも/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお
24水	お粥 大根と鮭の和風煮 ほうれん草スープ	胚芽米 鮭/だいこん/さといも(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお
25木	お粥 なすのそぼろ煮 豆腐のすまし汁	胚芽米 鶏ひき肉/なす/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 きゅうり/絹ごし豆腐/だしかつお/こんぶ(だし用)
26金	お粥 鶏じゃが コーンスープ	胚芽米 鶏もも肉/じゃがいも/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 コーン缶/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお
27土	おじや キャベツスープ オレンジ	胚芽米/たら/にんじん/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお キャベツ/葉ねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお オレンジ
29月	お粥 かれいの和風煮 たまねぎスープ	胚芽米 かれい/じゃがいも/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/ブロッコリー(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)
30火	しらすのお粥 かぼちゃのそぼろ煮 豆腐スープ	胚芽米/釜揚げしらす 鶏ひき肉/かぼちゃ(冷凍)/葉ねぎ/片栗粉/だしかつお/こんぶ(だし用) 絹ごし豆腐/だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
31水	とうもろこしのお粥 鶏肉のぽってり煮 はくさいスープ	胚芽米/とうもろこし 鶏もも肉/黄ピーマン/ブロッコリー(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/はくさい/だしかつお/こんぶ(だし用)
01木	お粥 鮭とかぼちゃのコーン煮 たまねぎスープ	胚芽米 鮭/かぼちゃ(冷凍)/コーン缶/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 たまねぎ/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
02金	お粥 豆腐と鶏肉の煮物 すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/ねぎ/絹ごし豆腐/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 キャベツ/わかめ(乾)/だしかつお/こんぶ(だし用)
03土	おじや わかめスープ オレンジ	胚芽米/たら/にんじん/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお わかめ(乾)/切り麩(小麦)/こんぶ(だし用)/だしかつお オレンジ

[★]食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

[★]給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。

[★]しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いします。

献 立 表(後期)

2024年7月8月

	户1月0月	200 200 200 200 200 200 200 200 200 200	
日付	献立名	材料名	
22月	おじや じゃがいものトマト煮 野菜スープ	胚芽米/豚肉/にんじん/キャベツ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお トマト/じゃがいも/こんぶ(だし用)/だしかつお/味噌/片栗粉 チンゲンサイ/わかめ(乾)/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお	
23火	お粥 かれいのぽってり煮 コンソメスープ	胚芽米 かれい/ほうれんそう(冷凍)/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗彩 じゃがいも/たまねぎ/コンソメ	
24水	お粥 大根と豚肉のみそ煮 ほうれん草スープ	胚芽米 豚肉/だいこん/さといも(冷凍)/味噌/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお/しょうゆ	
25木	お粥 なすのそぼろ煮 お味噌汁	胚芽米 鶏ひき肉/なす/にんじん/しょうゆ/上白糖/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 きゅうり/絹ごし豆腐/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	
26金	お粥 鶏じゃがおやき コーンスープ	胚芽米 鶏もも肉/じゃがいも/にんじん/しょうゆ/片栗粉 コーン缶/たまねぎ/コンソメ	
27土	おじや キャベツスープ オレンジ	胚芽米/たら/にんじん/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/しょうゆ キャベツ/葉ねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/しょうゆ オレンジ	
29月	お粥 肉じゃが コンソメスープ	胚芽米 牛肉/じゃがいも/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/ブロッコリー(冷凍)/コンソメ	
30火	しらすのお粥 かぼちゃのそぼろ煮 お味噌汁	胚芽米/しょうゆ/釜揚げしらす 鶏ひき肉/かぼちゃ(冷凍)/葉ねぎ/上白糖/片栗粉/だしかつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ 絹ごし豆腐/だいこん/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	
31水	とうもろこしのお粥 鶏肉の洋風煮 はくさいスープ	胚芽米/とうもろこし 鶏もも肉/黄ピーマン/ブロッコリー(冷凍)/コンソメ/片栗粉 たまねぎ/はくさい/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)	
01木	お粥 鮭とかぼちゃのおやき お味噌汁	胚芽米 鮭/かぼちゃ(冷凍)/コーン缶/しょうゆ/片栗粉 たまねぎ/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	
02金	お粥豆腐と鶏肉の煮物すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/ねぎ/絹ごし豆腐/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 キャベツ/わかめ(乾)/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)	
03土	味噌おじや わかめスープ オレンジ	胚芽米/豚ひき肉/にんじん/たまねぎ/味噌/こんぶ(だし用)/だしかつおわかめ(乾)/切り麩(小麦)/こんぶ(だし用)/だしかつおオレンジ	
1 1 1		オにチェックをして頂き 夕前のけしこが記載されている古を1枚周に佐ってきてください	

- ★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。
- ★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。
- ★後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。
- ★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いします。

立 表(完了期、普通食) 擜

2024年7日8日

2024 ^左	F7月8月	献 立 表(完了期、普通食)	ひいらぎこども園
日付	献立名	材料名	おやつ
22月	焼きそば 豆腐しゅうまい 春雨スープ	ゆで中華めん(小麦)/豚肉/にんじん/たまねぎ/キャベツ/にら/食塩/こしょう/焼きそばソース(小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご含む)/ウスターソース(大豆・りんご含む)/あおのり/なたね油/粉かつお ※1豆腐しゅうまい(冷凍) はるさめ/たまねぎ/チンゲンサイ/しいたけ/たけのこ(水煮缶)/しょうゆ/鶏がらスープ/食塩	お麩ラスク (切り麩(小麦)、上白糖、 オリーブオイル)
23火	軟飯 かれいのバターしょうゆ焼き きゅうりの塩昆布サラダ コンソメスープ	胚芽米 かれい/しょうゆ/みりん/酒/小麦粉/バター/パセリ粉 きゅうり/ほうれんそう(冷凍)/にんじん/塩こんぶ/オリーブオイル/酢/上白糖 じゃがいも/にんじん/たまねぎ/レタス/パセリ粉/コンソメ/食塩	ベーコンと枝豆の スコーン (ホットケーキ粉(小麦)、 オリーブオイル、ベーコン(卵 不使用)、コーン缶、枝豆))
24水	ゆかりご飯(軟飯) 大根と豚肉のみそ煮 ほうれん草ときのこのポン酢和 え	胚芽米/ゆかり 豚肉/だいこん/にんじん/たけのこ(水煮缶)/さといも(冷凍)/いんげんまめ(冷凍)/上白糖/ しょうゆ/味噌/なたね油/こんぶ(だし用)/だしかつお ほうれんそう(冷凍)/えのきたけ/しめじ/にんじん/ぽん酢/上白糖	じゃがいもボール (じゃがいも、あおのり、 ツナ、なたね油、片栗粉)
25木	軟飯 あじの塩焼き なすのそぼろ炒め お味噌汁	胚芽米 あじ/食塩 鶏ひき肉/しょうが/なたね油/なす/にんじん/葉ねぎ/しょうゆ/上白糖/酒/だしかつお/こんぶ(だし用)/片 栗粉 油揚げ/切り干しだいこん/たまねぎ/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	きなこマカロニ (マカロニ(小麦)、 きなこ、上白糖)
26金	軟飯 鶏の唐揚げ ポテトサラダ コーンスープ	胚芽米 鶏もも肉/しょうゆ/酒/しょうが/片栗粉/小麦粉/なたね油 じゃがいも/にんじん/きゅうり/ハム(卵不使用)/食塩/こしょう クリームコーン缶/コーン缶/たまねぎ/なたね油/豆乳/コンソメ/食塩/片栗粉/パセリ粉	もものコンポート (もも、上白糖、 レモン果汁)
27土	塩ラーメン オレンジ	ゆで中華めん(小麦)/豚肉/にんじん/たまねぎ/キャベツ/葉ねぎ/鶏がらスープ/みりん/なたね油/食塩/こしょう オレンジ	
29月	夏野菜のカレーライス(軟飯) もくもく野菜のおかか和え 黄桃	胚芽米/牛肉/にんじん/たまねぎ/じゃがいも/ズッキーニ/なす/赤ピーマン/ ※2あんぱんまんカレールウ ブロッコリー(冷凍)/カリフラワー/しょうゆ/糸かつお もも缶(黄桃)	さつまいものソテー (さつまいも、なたね油)
30火	しらすごはん(軟飯) かぼちゃのそぼろ煮 お味噌汁	胚芽米/上白糖/みりん/しょうゆ/酢/釜揚げしらす/しそ 鶏ひき肉/かぼちゃ(冷凍)/葉ねぎ/しょうが/上白糖/なたね油/片栗粉/だしかつお/ こんぶ(だし用)/酒/しょうゆ/みりん 絹ごし豆腐/だいこん/なめこ/あおさ/味噌/赤みそ/だしかつお/こんぶ(だし用)	冷やしうどん (ゆでうどん(小麦)、油揚げ、 オクラ(冷凍)、しょうゆ、 みりん、上白糖、だしかつお、 こんぶ(だし用))
31水	とうもろこしごはん(軟飯) 鶏肉の南蛮漬け 添え野菜(ブロッコリー) すまし汁	胚芽米/とうもろこし/食塩/こんぶ(だし用) 鶏もも肉/酒/食塩/こしょう/しょうが/にんにく/片栗粉/なたね油/しょうゆ/上白糖/酢/たまねぎ/ ピーマン/赤ピーマン/黄ピーマン ブロッコリー(冷凍) 厚揚げ/しめじ/はくさい/トウミョウ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	スノーボールクッキー (小麦粉、オリーブオイル、 グラニュー糖、粉糖)
01木	軟飯 さばの香味焼き ひじきのサラダ お味噌汁	胚芽米 さば/ごま油/にんにく/しょうが/酒/しょうゆ/みりん/葉ねぎ ひじき/にんじん/しょうゆ/なたね油/きゅうり/コーン缶/ツナ/めんつゆ 油揚げ/たまねぎ/かぼちゃ(冷凍)/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	ぶどうゼリー (ぶどう天然果汁、 上白糖、アガー) ※3あんぱんまんせんべい
02金	軟飯 ねぎ塩チキン 昆布和え すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/片栗粉/なたね油/ねぎ/鶏がらスープ/酒/みりん/食塩/こしょう キャベツ/きゅうり/にんじん/塩こんぶ わかめ(乾)/木綿豆腐/にんじん/えのきたけ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	にんじん蒸しパン (小麦粉、上白糖、なたね油、 豆乳、にんじん、 ベーキングパウダー)
03土	ジャージャー麺 オレンジ	ゆで中華めん(小麦)/豚ひき肉/にんじん/たまねぎ/しょうが/なたね油/上白糖/しょうゆ/味噌/きゅうり/もやし オレンジ	

★普通食は軟飯がご飯になります。

- ★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。
- ★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。
- ★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いします。 ※1 豆腐しゅうまいの原材料…魚肉すり身、豆腐、たまねぎ、枝豆、にんじん、しいたけ水煮、みりん、食塩、かつおぶし調味液、植物油脂、砂糖、水あめ、 小麦粉
- ※2 あんぱんまんカレールウの原材料…とうもろこしでんぷん、上白糖、油、トマト、食+A655:F704塩、カレー粉、酵母エキス、オニオンパウダー
- ※3 あんぱんまんせんべいの原材料:米、上白糖、食塩、フラクトオリゴ糖、加工でん粉