



夕食

平成30年8月27日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1 15	土	御飯 焼肉 大根サラダ はるさめスープ	米 牛肉、たまねぎ、パプリカ、本みりん、濃口、酒、あわせ味噌 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、青じそドレ はるさめ、チンゲンサイ、にんじん、がら味、食塩、薄口
3	月	御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め きゅうりの酢の物 ほうれん草のすまし汁	米 豚肉、れんこん、なす、濃口、砂糖、酒、本みりん きゅうり、にんじん、わかめ、しらす干し、酢、本みりん、食塩、砂糖、薄口 ほうれん草、焼ふ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
4 18	火	御飯 魚の蒸し焼き ブロッコリーとコーンのソテー さつまいものみそ汁	米 あかうお、たまねぎ、パプリカ、薄口、本みりん、酒 ブロッコリー、にんじん、コーン、食塩、油、コンソメ さつまいも、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5 19	水	ピラフ 鶏肉のトマトソース 野菜スープ	米、えび、コーン、たまねぎ、にんじん、グリーンピース、コンソメ、食塩 鶏肉、酒、食塩、トマト、たまねぎ、濃口、砂糖 たまねぎ、にんじん、しめじ、だいこん、コンソメ、食塩、薄口
6 20	木	御飯 牛肉と里芋の煮物 根菜のきんぴら 白ねぎのみそ汁	米 牛肉、さといも、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、本みりん ごぼう、れんこん、にんじん、ごま油、濃口、砂糖、すりごま 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
7 21	金	御飯 かに玉 ホイコーロー もやしスープ	米 卵、かにかま(卵)、グリーンピース、食塩、がら味、ケチャップ、酢、砂糖、濃口、薄口、片栗粉 豚肉、キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、油、がら味、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 緑豆もやし、たまねぎ、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口
8 22	土	わかめうどん 魚の天ぷら ほうれん草の梅和え	うどん、わかめ、鶏肉、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、食塩、酒 たら、てんぷら粉、顆粒だし、薄口 ほうれん草、えのき、うめ干し、濃口、砂糖、酢
10	月	御飯 豚肉のしょうが焼き 白菜のみそ和え オクラのすまし汁	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、しょうが、濃口、酒、本みりん、油 はくさい、ほうれん草、にんじん、顆粒だし、砂糖、濃口、薄口、あわせ味噌 たまねぎ、オクラ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、酒
11 25	火	御飯 肉豆腐 もずく酢 小松菜のみそ汁	米 牛肉、たまねぎ、焼き豆腐、葉ねぎ、濃口、砂糖、本みりん、酒 もずく、きゅうり、だいこん、酢、濃口、砂糖 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12 26	水	御飯 鶏肉のピカタ かぼちゃサラダ きのこミルクスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、卵、コンソメ かぼちゃ、たまねぎ、ツナ、鉄分カルシウム入りチーズ、卵不使用マヨドレ、食塩 しめじ、えのき、エリンギ、ベーコン、牛乳、コンソメ、食塩
13 27	木	御飯 魚の香味ソース ひろうすの中華風煮 もやしのみそ汁	米 ホキ、酒、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん ひろうす、チンゲンサイ、にんじん、本みりん、食塩、薄口、がら味 もやし、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14 28	金	豚肉の柳川井 小松菜の煮浸し あおさのみそ汁 ヨーグルト	米、豚肉、ごぼう、たまねぎ、卵、葉ねぎ、濃口、砂糖、本みりん、かつお・昆布だし汁 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん、酒、砂糖 あおさ、木綿豆腐、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 ヨーグルト、砂糖
29	土	鮭のクリームスパゲティ 大根サラダ オニオンスープ	スパゲティ、たまねぎ、しめじ、さけ、ホワイトソース、牛乳、コンソメ、食塩、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、青じそドレ たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口

エネルギー: 383kcal(3~5歳児 月平均)
286kcal(1・2歳児 ")
たんぱく質: 17.7g(3~5歳児 月平均)
13.2g(1・2歳児 ")

- 食材横の()は含まれるアレルギーを表示しています。
- 給食の材料等の都合により、献立内容が変更される場合がありますが、ご了承ください。