



夕食

移行食 用

平成30年5月25日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1 15	金	軟飯 肉豆腐 じゃこの酢の物 大根のみそ汁	米 牛肉、木綿豆腐、濃口、砂糖、本みりん、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり、しらす干し、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 だいこん、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
2 16	土	おにぎり わかめうどん いんげんの和え物	米 うどん、わかめ、鶏肉、昆布だし、薄口、本みりん、食塩、砂糖 いんげん、にんじん、濃口、砂糖
4 18	月	軟飯 アスパラとじゃがいものおやき ポパイソテー 野菜スープ	米 じゃがいも、アスパラガス、たまねぎ、鶏ひき肉、食塩 ほうれんそう、にんじん、豚肉、食塩、油 たまねぎ、にんじん、キャベツ、しめじ、食塩、薄口
5 19	火	軟飯 魚のおろし煮 ブロッコリーの和え物 豆腐のみそ汁	米 カレイ、酒、だいこん、濃口、本みりん ブロッコリー、にんじん、濃口、砂糖 木綿豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌
6 20	水	牛丼 小松菜の和え物 さつまいものみそ汁 茹でしらす	米、牛肉、たまねぎ、濃口、本みりん こまつな、にんじん、濃口、酒、本みりん さつまいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌 しらす
7 21	木	軟飯 魚のソテー トマトサラダ オクラスープ	米 ホキ、小麦粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト オクラ、昆布だし汁、食塩、薄口
8 22	金	軟飯 鶏つくね照り焼き 大豆の煮もの もやしのみそ汁	米 鶏ひき肉、にんじん、片栗粉、食塩、油、濃口、酒、本みりん、砂糖 大豆、にんじん、いんげん、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 もやし、昆布だし汁、あわせ味噌
9 23	土	軟飯 豚肉と野菜炒め チンゲンサイの和え物 じゃがいものみそ汁	米 豚肉、濃口、酒、本みりん チンゲンサイ、もやし、にんじん、砂糖、濃口、薄口 じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
11 25	月	軟飯 ポトフ オクラのサラダ オレンジ	米 牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、薄口、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、オクラ オレンジ
12 26	火	軟飯 鶏肉と里芋の味噌炒め いんげんの白和え ほうれん草のすまし汁	米 鶏肉、さといも、たまねぎ、酒、砂糖、濃口、あわせ味噌 いんげん、にんじん、木綿豆腐、砂糖、薄口、濃口 たまねぎ、ほうれんそう、昆布だし汁、食塩、薄口、酒
13 27	水	軟飯 酢豚 野菜サラダ わかめスープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり わかめ、たまねぎ、食塩、薄口
14 28	木	軟飯 魚の蒸し焼き じゃがいものきんぴら モロヘイヤのみそ汁	米 あかうお、たまねぎ、ピーマン、にんじん、しめじ、食塩、酒、濃口 じゃがいも、にんじん、濃口、砂糖 モロヘイヤ、昆布だし汁、あわせ味噌
29	金	軟飯 マーボー豆腐 じゃこの酢の物 野菜スープ	米 木綿豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、しらす干し、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 まいたけ、たまねぎ、にんじん、食塩、薄口
30	土	軟飯 魚の照り焼き ほうれん草の和え物 玉ねぎのみそ汁	米 カレイ、砂糖、本みりん、薄口 ほうれんそう、えのき、にんじん、濃口、砂糖 たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：144kcal(月平均)

たんぱく質：6.6g(月平均)

- 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