

令和3年度

# 5月 献立表

岡崎幼稚園

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
					1 ツナピラフ 米40 玉葱10 冷コーン3 三度豆3 ツナ8 塩0.3 酒0.3 油1  ポークビーンズ 豚肉15 大豆5 玉葱25 じゃが芋30 ケチャップ5 枝豆10 砂糖0.5 ホールトマト10 醤油1 塩0.1  野菜スープ 人参5 キャベツ15 塩0.4 ブイヨン 醤油0.5
					黄粉トースト 食パン(小麦・乳) 黄粉 はちみつ バター  牛乳 ※チーズ
3 (憲法記念日)	4 (みどりの日)	5 (こどもの日)	6	7	8
休 園 日	休 園 日	休 園 日	スパゲティーナポリタン スパゲティ(小麦)30 豚肉15 玉葱25 人参8 ピーマン5 ソース4 カットマト35 油1 塩0.3 ケチャップ8  ポテトサラダ じゃが芋50 冷コーン8 きゅうり8 砂糖0.5 マヨドレ8 塩0.3  野菜スープ キャベツ20 人参 10 塩0.4 ブイヨン 醤油1	こぎつねご飯 米45 油揚げ7 人参8 たけのこ12 絹さや3 卵20 ちりめんじゃこ1.5 ごま1 砂糖1 醤油2 みりん1 酒1 だし昆布  鶏と高野豆腐の 炊き合わせ 鶏30 高野豆腐8 塩 人参20 三度豆3 砂糖1.5 酒2 醤油2 みりん1  味噌汁 麩(小麦)1 青葱3 味噌5 煮干 出し昆布	ご飯 米40  五目豆腐 豆腐60 豚肉15 玉葱25 人参10 絹さや3 干椎茸1 油0.3 酒2 醤油2 砂糖1 塩0.2 片栗粉1.2 生姜  たたきごぼう ごぼう30 ごま2 砂糖1 醤油1 酢3 塩  味噌汁 小松菜15 油揚げ5 味噌5 煮干 出し昆布
			こいのぼりクッキー 小麦粉 砂糖 バター 牛乳 B.P ココア  牛乳 ※ビスケット (小麦)	清美オレンジ  きらずあげ (小麦)  牛乳 ※レーズン	焼きドーナツ 小麦粉 砂糖 牛乳 BP 油  牛乳 ※チーズ
10	11	12	13	14	15
米40 ご飯  シシカバフ 合挽ミンチ40 玉葱20 パン粉5 醤油1.5 酢2 カレー粉0.2 塩0.3 ケチャップ2  レタスとツナのごま酢あえ レタス20 もやし40 ツナ5 ごま2.5 醤油2 わかめ0.5 砂糖1.2 酢3  味噌汁 じゃが芋25 玉葱15 味噌5 煮干 出し昆布	米40 ご飯  鶏の照り焼き 鶏肉60 砂糖1 みりん4 醤油2 酒4  キャベツの煮びたし キャベツ50 油揚げ8 人参8 砂糖1 醤油2 みりん2 煮干し  味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌5 煮干 出し昆布	カリカリバケット (小麦)  クリームシチュー 豚肉25 じゃが芋30 玉葱30 塩0.5 ピーマン4 牛乳80 油 カラピーマン6 バター2.5 小麦粉3  たけのこサラダ たけのこ35 人参8 きゅうり10 ツナ8 砂糖0.5 ごま2 マヨドレ8 塩0.3	米40 ご飯  ロールキャベツ 牛ミンチ15 豚ミンチ5 キャベツ85 トマト缶10 玉葱30 パン粉5 ケチャップ5 無添加ベーコン5 塩 マッシュルーム8  野菜スープ 玉葱15 人参5 パセリ 塩0.3 ブイヨン	米40 豆ごはん えんどう豆25 塩 出し昆布  鮭の塩焼き 鮭50 塩0.3  うの花の炒り煮 おから13 人参5 干し椎茸1 青葱5 油揚げ5 こんにやく7 酒0.5 砂糖1 醤油2 みりん1  味噌汁 麩(小麦)1 青葱3 味噌5 煮干 出し昆布	やきそば 中華麺(小麦)30 豚肉15 玉葱20 もやし15 塩0.3 人参5 ピーマン5 ソース5 キャベツ20 青のり0.1 花かつお  たたききゅうり きゅうり40 ごま2 砂糖1 醤油2 酢2 塩 ごま油1  味噌汁 小松菜15 油揚げ5 味噌5 煮干 出し昆布
ピザトースト 食パン(小麦・乳) 玉葱 無添加ベーコン ピーマン チーズ マヨドレ ケチャップ  牛乳 ※レーズン	じゃが芋のバター焼き じゃが芋 塩 バター  フルーン  牛乳 ※チーズ	じゃこおにぎり 米 ちりめんじゃこ 塩  焼きそら豆  チーズ ※牛乳	豆乳もち 豆乳 片栗粉 黄粉 砂糖  牛乳 ※いちご	ボンテ・シロゴマ 白玉粉 小麦粉 豆腐 BP 砂糖 塩 油 ごま  牛乳 ※おせんべい	ゆかりおにぎり 米 ゆかりふりかけ  チーズ ※牛乳

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
<b>17</b> <b>ご飯</b> 米40 <b>春巻き</b> 春巻の皮(小麦)12 豚肉15 干椎茸1 人参10 たけのこ10 春雨7 ピーマン6 油 酒1 塩 砂糖1 ごま油0.5 醤油3 <b>ごま酢和え</b> もやし50 豆苗10 塩 乾わかめ0.5 ごま2 酢3 砂糖1 醤油2 <b>味噌汁</b> 豆腐25 青葱3 味噌5 煮干 出し昆布	<b>18</b> <b>ゆかりご飯</b> 米40 ゆかり <b>豚肉とふきと たけのこの煮物</b> 豚肉18 たけのこ25 ふき15 ぜんまいの水煮15 油揚げ7 人参10 砂糖1.5 醤油2 油0.8 みりん1 酒2 <b>味噌汁</b> じゃが芋25 玉葱15 味噌5 煮干 出し昆布	<b>19 (幼児弁当)</b> <b>スパゲティ+ポリタン</b> スパゲティ(小麦)30 豚肉15 玉葱25 人参8 ピーマン5 ソース4 カットマト35 油1 塩0.3 ケチャップ8 <b>ポテトサラダ</b> じゃが芋50 冷コーン8 きゅうり8 砂糖0.5 マヨドレ8 塩0.3 <b>野菜スープ</b> 玉葱15 人参5 パセリ 塩0.3 ブイヨン	<b>20</b> <b>ご飯</b> 米40 <b>ミートボールの 野菜煮込み</b> 牛ミンチ20 豚ミンチ20 玉葱20 人参10 塩0.3 キャベツ25 ピーマン4 片栗粉5 出し昆布 醤油1 砂糖0.2 油 <b>味噌汁</b> 厚揚げ15 青葱3 味噌5 煮干 出し昆布	<b>21</b> <b>ご飯</b> 米40 <b>鮭のフライ</b> 鮭50 卵5 パン粉3 小麦粉1 塩0.3 油8 マヨドレ3 ケチャップ3 <b>酢の物</b> きゅうり20 乾わかめ0.3 人参5 酢3 砂糖1.5 醤油1 塩 <b>清汁</b> 麩(小麦)1 三つ葉3 塩0.4 醤油0.5 出し昆布 花かつお	<b>22</b> <b>きつね丼</b> 米40 油揚げ15 青葱3 玉葱10 砂糖1 片栗粉1 鶏ミンチ15 のり0.5 卵10 酒1 醤油2 みりん2 <b>肉じゃが</b> 牛肉20 じゃが芋50 玉葱25 人参12 三度豆3 砂糖1 醤油2 油0.5 酒2 みりん2 <b>味噌汁</b> キャベツ15 人参5 味噌5 煮干 出し昆布
<b>ヨーグルト (市販)</b> <b>カリカリトースト (小麦・乳)</b> <b>※牛乳</b>	<b>よもぎだんご</b> 団子粉 よもぎ 砂糖 黄粉 塩 豆腐 <b>牛乳</b> <b>※おせんべい</b>	<b>かつおおにぎり</b> 米 花かつお 醤油 みりん <b>炒り小魚</b> <b>※チーズ</b>	<b>グレープゼリー</b> ぶどうジュース 砂糖 アガー <b>おせんべい</b> <b>牛乳</b> <b>※フルーン</b>	<b>チーズスティック</b> 強力粉 粉チーズ 砂糖 塩 バター ドライイースト <b>牛乳</b> <b>※ビスケット (小麦)</b>	<b>焼きドーナツ</b> 小麦粉 砂糖 牛乳 BP 油 <b>牛乳</b> <b>※チーズ</b>
<b>24</b> <b>カレーライス</b> 米40 牛肉25 玉葱50 人参15 じゃが芋30 油3 塩 醤油 ピーマン5 赤ピーマン4 カレールウ5 <b>ごぼうサラダ</b> ごぼう30 冷コーン8 ちりめんじゃこ2 きゅうり10 マヨドレ8 砂糖0.5 醤油0.5 ごま2 塩0.2 <b>キャロットサラダ</b> 人参40 缶パイン8 きゅうり10 砂糖1 塩0.1 酢3 オリーブ油2	<b>カリカリトースト</b> 食パン(小麦・乳) <b>ベーコンチャウダー</b> ベーコン13 キャベツ25 玉葱25 人参13 牛乳80 クリームコーン缶25 ピーマン5 小麦粉3 バター2.5 塩1 油 <b>キャロットサラダ</b> 人参40 缶パイン8 きゅうり10 砂糖1 塩0.1 酢3 オリーブ油2	<b>26</b> <b>ご飯</b> 米40 <b>松風焼き</b> 鶏ミンチ35 玉葱15 牛蒡10 パン粉3 人参5 味噌1.5 ごま1 酒1 塩 砂糖0.5 みりん1 油0.2 醤油1 <b>ピーマンソテー</b> ピーマン20 醤油1.5 玉葱20 塩0.2 オリーブ油1 カラーピーマン15 <b>味噌汁</b> 麩(小麦)1 青葱3 味噌5 煮干 出し昆布	<b>27 (誕生日会食)</b> <b>のりおにぎり</b> 米40 塩 のり <b>鶏のから揚げ</b> 鶏60 片栗粉5 砂糖0.3 酒4 醤油2 みりん3 油 生姜 <b>シルバーサラダ</b> 春雨5 きゅうり8 人参5 マヨドレ8 砂糖0.3 塩0.3 ツナ缶8 酢1 <b>野菜スープ</b> 玉葱15 キャベツ10 塩0.3 ブイヨン <b>メロン</b>	<b>28</b> <b>ご飯</b> 米40 <b>鯖の味噌煮</b> 鯖50 酒2 みりん2 味噌1 赤味噌2 生姜 砂糖2 <b>千切大根の煮付け</b> 千切大根5 大豆5 人参8 油揚げ7 いんげん3 砂糖1 みりん1 酒1 醤油2 塩0.2 <b>清汁</b> 豆腐25 三つ葉3 塩0.4 醤油0.5 出し昆布 花かつお	<b>29</b> <b>やしそば</b> 中華麺(小麦)30 豚肉15 玉葱20 もやし15 塩0.3 人参5 ピーマン5 ソース5 キャベツ20 青のり0.1 花かつお <b>たたききゅうり</b> きゅうり40 ごま2 砂糖1 醤油2 酢2 塩 ごま油1 <b>味噌汁</b> かぼちゃ25 玉葱15 味噌5 煮干 出し昆布
<b>ボン・デ・レーズン</b> 白玉粉 小麦粉 豆腐 BP 砂糖 塩 油 レーズン <b>牛乳</b> <b>※ビスケット (小麦)</b>	<b>手作り昆布のおにぎり</b> 米 昆布 花かつお 醤油 みりん <b>チーズ</b> <b>※牛乳</b>	<b>黄粉トースト</b> 食パン(小麦・乳) 黄粉 はちみつ バター <b>牛乳</b> <b>※フルーン</b>	<b>こいのぼりクッキー</b> 小麦粉 砂糖 バター 牛乳 B.P ココア <b>牛乳</b> <b>※おせんべい</b>	<b>ヨーグルト (市販)</b> <b>おせんべい (市販)</b> <b>※チーズ</b>	<b>ゆかりおにぎり</b> 米 ゆかりふりかけ <b>チーズ</b> <b>※牛乳</b>
<b>31</b> <b>ご飯</b> 米40 <b>鶏の塩焼き</b> 鶏肉50 塩0.3 油 <b>じゃが芋のきんぴら</b> じゃが芋40 人参8 玉葱15 ピーマン5 赤ピーマン3 醤油1 塩0.2 油1 砂糖0.3 <b>味噌汁</b> 小松菜15 油揚げ5 味噌5 煮干 出し昆布	<div style="text-align: center;">  <p>新しいクラスにも慣れ、楽しく給食を食べている姿が見られます。</p> <p>◎調理室カウンター展示について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>産地表…食材の産地を吟味しているので掲示しています。</li> <li>栄養の3色分けボード 栄養バランスがひと目でわかるように、展示食横には当日の食材・野菜展示の横には次の日の食材を色分けして置いています。</li> <li>野菜…季節の野菜が丸ごと見えるように、朝夕に給食で使用する野菜を展示しています。</li> </ul> <p>ぜひ子ども達と一緒に調理室の中をのぞいて、食に興味を持ってほしいなと思っています。気になることがあれば、気軽に声をかけてくださいね。</p> </div>				
<b>ミルクパン (市販)</b> (小麦・卵・乳) <b>フルーン</b> <b>牛乳</b> <b>※チーズ</b>	<div style="text-align: center;">  <p>※印は乳児の朝のおやつです。            材料横の数字は、幼児1人分の分量です。            (乳児は4/5(80%)になります。)            ※図では卵・乳を含まないパン粉を使用しています。</p> </div>				