



給食こんだてひょう



2021年5月後半

		献立名	食材	おやつ
17	月	白ごはん 鯖の竜田揚げ かぼちゃの甘煮 野菜スープ くだもの	米 鯖・しょうが かぼちゃ にんじん・たまねぎ・干しいたけ・小松菜	パンプキンケーキ 牛乳
18	火	白ごはん 豆腐入りハンバーグ ナムル みそ汁 くだもの	米 鶏ひき肉・豆腐・たまねぎ・にんじん・卵・パン粉・牛乳 もやし・ほうれん草・人参・すりごま・ごま油 じゃがいも・たまねぎ	チーズ蒸しパン 牛乳
19	水	白ごはん 豚肉のみそ焼き コールスローサラダ すまし汁 くだもの	米 豚肉・にんじん・みりん・しょうゆ・みそ きゃべつ・コーン・ハム・マヨネーズ 豆腐・あおさ	プレーンクッキー 牛乳
20	木	白ごはん 白身魚フライ きんぴらレンコン チンゲン菜と白菜のスープ くだもの	米 たら・小麦粉・パン粉 にんじん・レンコン・白ごま にんじん・たまねぎ・はくさい・鶏モモ肉・チンゲン菜	おにぎり(海苔佃煮) 牛乳
21	金	お弁当会		
24	月	白ごはん なすと豚ひき肉のみそ炒め 胡瓜とちくわの和え物 ゆし豆腐 くだもの	米 にんじん・豚ひき肉・なす・たまねぎ きゅうり・わかめ・ちくわ ゆし豆腐・ねぎ・みそ	バナナケーキ 牛乳
25	火	白ごはん 白身魚の香り揚げ ひじきの炒め煮 みそ汁 くだもの	米 カレイ・小麦粉・青のり にんじん・ひじき・油揚げ・いんげん たまねぎ・しめじ・ねぎ・みそ	ジャムサンド 牛乳
26	水	チキンカレー ブロッコリー塩ゆで すまし汁 くだもの	米・にんじん・鶏モモ肉・たまねぎ・じゃがいも・カレーパウダー ブロッコリー 豆腐・ほうれん草	ヨーグルトゼリー
27	木	白ごはん 豚肉のパン粉焼き ツナ入りポテトサラダ みそ汁 くだもの	米 豚肉・粉チーズ・パン粉 じゃがいも・きゅうり・にんじん・ツナ缶・マヨネーズ きゃべつ・ねぎ・みそ	おにぎり(わかめ) 牛乳
28	金	白ごはん 鮭の照り焼き ブロッコリー炒め みそ汁 くだもの	米 鮭・みりん・しょうゆ ブロッコリー・にんじん・コーン・バター だいこん・わかめ・みそ	アメリカンドッグ 牛乳
31	月	白ごはん 厚揚げのそぼろ煮 大根とシラスのサラダ すまし汁 くだもの	米 厚揚げ・鶏ひき肉・にんじん・たまねぎ・グリーンピース だいこん・赤ピーマン・シラス はくさい・ねぎ	蒸しパン(りんご) 牛乳

☆材料、その他の都合により献立を変更することがあります。

☆アレルギー(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生など)アレルギーをお持ちの場合は、お知らせください。

対応例(卵アレルギー→卵不使用マヨネーズ・卵不使用ホットケーキミックスの使用。)

☆お米(沖縄県産)・野菜は国産を使用しています。

