

5月給食だより(3歳未満児)

アレルギー表示

▲乳

ばんだ かねこなお

アレルギー表示 ▲乳							ばんだ かねこなお		
日付	曜日	屋食	主な材料と体内での働き			おやつ(午前)	おやつ(午後)		
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	献立	献立	材料	
1	金	スコップコロケック ウインナーとほうれん草のソテー とうもろこしごはん スープ	豚ひき肉 ボークウインナー	玉ねぎ・ドライパセリ ほうれん草・玉ねぎ・人参 白菜・ピーマン・しめじ	油・じゃが芋・パン粉 油 米(国産)	聖聖せんべい ▲牛乳	アップルパンケーキ	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・おろしりんご	
2	土	春野菜コロコロチャーハン チキンと小松菜の和え物 中華スープ	豚ひき肉 鶏ささみ	グリーンアスパラガス・たけのこ・玉ねぎ・人参・コーン 小松菜・キャベツ・人参 もやし・青ねぎ	米(国産)・油 じゃが芋	たべっちBABY(ビスケット) ▲牛乳	せんべい	ぼたぼた焼き 砂糖	
7	木	カレーライス おかかサラダ フルーツ(オレンジ)	豚肉 かつお節	玉ねぎ・人参 ブロッコリー・キャベツ・赤ピーマン オレンジ	米(国産)・じゃが芋・油 油・砂糖	▲マンナビスケット ⇒おにぎりせんべい 監シヤリ ▲牛乳	五穀ビスケット	▲五穀ビスケット (小麦粉・砂糖・食塩 ▲ミルクシロップ・こま) ⇒ゼリー	
8	金	白身魚の塩焼 切干大根のハリハリ和え ごはん みそ汁	ハサ ちくわ 赤みそ・白みそ	切干大根・ほうれん草・人参 玉ねぎ	油 鶏合ごま油・白ごま 米(国産) おつまみ・じゃが芋	きなこもちせんべい ▲牛乳	黒糖ホットケーキ	小麦粉・ベーキングパウダー 黒砂糖・油	
9	土	豚肉と大根のうどん 白菜と小松菜の赤しそ和え フルーツ(バナナ)	豚肉・油揚げ	大根・人参・干しいたけ・青ねぎ・だし昆布 白菜・小松菜 バナナ	うどん	クラッカー ▲牛乳	ソフトせんべい	ソフトせんべい	
11	月	白身魚のおかか焼 ブロッコリーサラダ ごはん みそ汁	ホキ・かつお節 赤みそ・白みそ	ブロッコリー・きゅうり・コーン 玉ねぎ・わかめ	砂糖・小麦粉・油 オリーブ油・砂糖 米(国産) 巻替	▲白い焼きたてクッキー ⇒ぼたぼた焼き ▲牛乳	さつま芋蒸しパン	小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・さつま芋	
12	火	鶏肉のねぎ揚げ しらすと野菜のソテー ごはん みそ汁	鶏肉 しらす 油揚げ・赤みそ・白みそ	青ねぎ キャベツ・小松菜・人参 大根	小麦粉・でん粉・油 油 米(国産) じゃが芋	バナナ ▲牛乳	パワムクーヘン	●▲パワムクーヘン (●卵・砂糖・▲マーガリン 小麦粉) ⇒おにぎりせんべい 監シヤリ	
13	水	豚肉と筍の甘辛炒め ひじきと高野豆腐の煮物 ごはん みそ汁	豚肉 凍り豆腐 赤みそ・白みそ	たけのこ・玉ねぎ・黄ピーマン・白菜・ニラ ひじき・人参・さやいんげん	油・砂糖・でん粉 油・砂糖 米(国産) さつま芋	▲マンナウエハース ⇒聖聖せんべい ▲牛乳	おかかおにぎり	米(国産)・かつお節 醤油	
14	木	白身魚のソースパン粉焼 ウインナーと野菜のソテー ごはん スープ	ハサ ボークウインナー	玉ねぎ・人参・さやいんげん コーン・しいたけ・グリーンアスパラガス	マヨネーズタイプ(卵不使用)・パン粉・油 油 米(国産)	小魚せんべい ▲牛乳	だい焼	だい焼 (小麦粉・砂糖・小豆)	
15	金	豚肉うどん さつま芋の天ぷら フルーツ(パイン)	豚肉	玉ねぎ・人参・ほうれん草・だし昆布 パイン(缶詰)	うどん・砂糖 さつま芋・小麦粉・油	▲ハーベスト(セサミ) ⇒たべっちBABYビスケット ▲牛乳	きなこちんすこう風	小麦粉・きな粉・油 砂糖・塩	
16	土	とり三色丼 小松菜のあおさおえ みそ汁	鶏肉 豆腐・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・さやいんげん 小松菜・あおさのり かぼちゃ・青ねぎ	米(国産)・砂糖・油	ソフトせんべい ▲牛乳	スイートポテト	スイートポテト(おさつるポテト) (さつま芋・砂糖・マッシュポテト 食塩・豆乳)	
18	月	白身魚の甘辛焼 ビーフンソテー ごはん みそ汁	ホキ さつま揚げ 赤みそ・白みそ	人参・ピーマン かぼちゃ・大根・小松菜	砂糖・油 ビーフン・油 米(国産)	ぼたぼた焼き ▲牛乳	蒸しパン	小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・豆腐	
19	火	鶏肉の梅おかか焼 ほうれん草の納豆和え ごはん みそ汁	鶏肉・かつお節 納豆 赤みそ・白みそ	練り梅 ほうれん草・人参 もやし・青ねぎ	油 米(国産) さつま芋	聖聖せんべい ▲牛乳	豆乳ウエハース	▲豆乳ウエハース (小麦粉・砂糖・きなこ ▲マーガリン・豆乳) ⇒重糖まんじゅう (小麦粉・小豆・黒糖・はちみつ) ▲重パンクオアレキシー用パン いちごジャム	
20	水	麻婆丼 ひじき入りナムル 中華スープ	豆腐・豚ひき肉・赤みそ	しょうが・にんにく・玉ねぎ ほうれん草・もやし・人参・ひじき・にんにく わかめ・なす・えのきだけ	米(国産)・油・砂糖・でん粉 砂糖・鶏合ごま油	バナナ ▲牛乳	ジャムサンド	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・かぼちゃ	
21	木	そばろ醤油ラーメン さつま揚げと大根のサラダ フルーツ(黄桃)	牛ひき肉 さつま揚げ	玉ねぎ・人参・もやし・チンゲン菜 大根・キャベツ・きゅうり 黄桃(缶詰)	ラーメン・油・鶏合ごま油 油・砂糖	▲ココナッツサブレ ⇒クラッカー ▲牛乳	やわらかおかき	やわらかおかき(のり塩味)	
22	金	ウインナーのケチャップライス メンチカツ ツナサラダ スープ	ウインナー メンチカツ(鶏肉・コーン・大豆・玉ねぎ) ツナフレーク	人参・玉ねぎ・ピーマン きゅうり・キャベツ・人参 もやし・さやいんげん	米(国産)・油 油 砂糖・油 じゃが芋	▲白い焼きたてクッキー ⇒聖聖せんべい ▲牛乳	パンキンマフィン	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・かぼちゃ	
23	土	牛肉と厚揚げのうどん ちくわともやしとのお浸し フルーツ(りんご)	牛肉・生揚げ ちくわ	白菜・人参・青ねぎ・だし昆布 もやし・ほうれん草 りんご(缶詰)	うどん	クラッカー ▲牛乳	せんべい	ぼたぼた焼き	
25	月	豚肉と野菜の甘辛煮 塩昆布和え ごはん みそ汁	豚肉 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・ごぼう 白菜・ほうれん草・人参・塩昆布 大根・しめじ	油・砂糖 米(国産) 巻替	▲ハーベスト(セサミ) ⇒おにぎりせんべい 監シヤリ ▲牛乳	きなこクッキー	小麦粉・きな粉・砂糖 油・豆腐	
26	火	キャロットチキンピラフ 花野菜サラダ スープ クリームソーダ風ゼリー	鶏肉 ボークウインナー	人参・玉ねぎ カリフラワー・ブロッコリー・黄ピーマン キャベツ・コーン・赤ピーマン・えのきだけ	米(国産)・油 砂糖・オリーブ油	バナナ ▲牛乳	クレープ(カスタード)	フランスクレープ(カスタード風) (豆乳・砂糖・米粉・大豆粉)	
27	水	お弁当の日					きなこもちせんべい ▲牛乳	カップケーキ(いちご)	米粉のカップケーキ(いちご) (豆乳・米粉・砂糖・いちご ベーキングパウダー)
28	木	炒り豆腐 ちくわと小松菜の煮浸し ごはん みそ汁	豆腐・豚肉 ちくわ 油揚げ・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・ピーマン・しいたけ・しょうが 小松菜・白菜 しめじ・わかめ	油・砂糖・鶏合ごま油 砂糖 米(国産)	▲マンナウエハース ⇒聖聖せんべい ▲牛乳	マリービスケット	▲マリー(ビスケット) (小麦粉・砂糖・▲マーガリン ▲牛乳) ⇒たべっちBABYビスケット	
29	金	お弁当の日					ほうれん草と小松菜せんべい ▲牛乳	もものタルト	ももタルト (米粉・豆乳・ももピューレ)
30	土	中華丼 しらすともやしの甘酢和え 中華スープ	豚肉 しらす 豆腐	白菜・玉ねぎ・人参・しいたけ・青ねぎ きゅうり・もやし・赤ピーマン たけのこ・チンゲン菜	米(国産)・油・でん粉 砂糖	クラッカー ▲牛乳	せんべい	聖聖せんべい	

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

献立表についての変更の有無に○をしてください。

() 変更はありません。

() 変更をお願いします。※変更がある場合は変更点を赤字で訂正をお願いします。

保護者氏名

印