



保育所給食献立表

平成24年 5 月

長久手給食センター

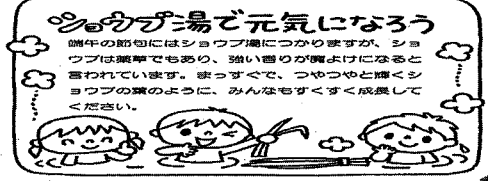
曜日	献立名	ジャム・マーガリン その他	材 料 名 など	主 食	お や つ
1 火	ポ 親 子 ハ ー グ ル ト 和 フ グ エ	よいこ牛乳	じゃがいも・にんじん・たまねぎ・ウインナー・かぶ・ キャベツ・セロリ/黄桃・みかん・バナナ・パイン・ヨーグルト	ミルク ロールパン	小魚ぼんせん
2 水	若 千 草 竹 和 汁 え かわはぎの野菜あんかけ	よいこ牛乳 ミニゼリー (りんご)	たけのこ・わかめ・かまぼこ/ほうれん草・にんじん・ キャベツ・油揚げ/かわはぎ・たまねぎ・はくさい・ にんじん・干しいたけ・ねぎ	ごはん	ちまき
7 月	え び し ん じ ょう 汁 ほ う れ ん 草 の 和 え 物 ケ ツ	よいこ牛乳	えびだんご・豆腐・大根・みつば・干しいたけ/ ほうれん草・にんじん・鶏ささみ	ごはん	カリポテミニ
8 火	コ ー ン ポ タ ー ジュ ア ス パ ラ サ ラ ダ 鶏 肉 の ト マ ト ソース が け	よいこ牛乳	とうもろこし・たまねぎ・マッシュルーム・バター・ スキムミルク・パセリ・粉チーズ/アスパラガス・ハム・ にんじん・キャベツ/鶏もも肉・たまねぎ	バター ロールパン	かみかみおやつ 以上児:お豆腐さんかんとう 未満児:かぼちゃポーロ
9 水	の 生 揚 げ の 炒 め 汁 煮 い わ し の 甘 露	よいこ牛乳	里芋・大根・にんじん・ちくわ・こんにゃく・ごぼう・ 干しいたけ・ねぎ/生揚げ・豚もも肉・たまねぎ・いんげん・ 干しいたけ	ごはん	クッキー
10 木	カ レ ー う ど ん 汁 ツ ナ ス ロ ー サ ラ ダ レ ン	よいこ牛乳 コールスロー ドレッシング	鶏むね肉・たまねぎ・にんじん・かまぼこ・ねぎ・バター・ バナナ・りんご・粉チーズ/キャベツ・きゅうり・まぐろ油漬け・ とうもろこし	白玉うどん	カルテツゴフレット
11 金	豚 大 豆 サ ラ マ 井 ダ ト	よいこ牛乳	豚もも肉・にんじん・こんにゃく・たまねぎ・かまぼこ/ 大豆・ベーコン・キャベツ・きゅうり・枝豆	ごはん	ホットケーキ
12 土	型 抜 き チ ー ズ バ ナ ナ	土曜日牛乳		おにぎり	
14 月	チ ン ゲ ン 菜 の ス ー プ チ ャ ブ チ 豚	よいこ牛乳	鶏もも肉・たまねぎ・チンゲン菜・もやし/ごぼう・にんじん・ ほうれん草・さるさめ・ごま・ごま油/豚もも肉・にんじん・ たまねぎ・グリーンピース	ごはん	おさかなサブレ
15 火	ふ だ の ま み 煮 さん ま の ご ま み そ	よいこ牛乳	にんじん・かまぼこ・みつば・焼き麩・干しいたけ/ きゅうり・わかめ・キャベツ・しらす干し	ごはん (各園炊飯)	ブルーヨーグルト
16 水	海 鮮 中 華 飯 切 干 太 根 の サ ラ イ フ ー ヨ ウ ハ イ	よいこ牛乳 ミニゼリー (洋なし)	豚もも肉・キャベツ・にんじん・たまねぎ・あさり・えび・ 干しいたけ/切干大根・にんじん・きゅうり・ごま・ごま油	ごはん	カステラドック
17 木	イ タ リ ア ン ス ー プ マ カ ロ ニ サ ラ ダ チ キ ン の マ ー マ レ ー ド 煮	よいこ牛乳 りんごジャム マヨネーズ	じゃがいも・たまねぎ・にんじん・ウインナー・パセリ/ マカロニ・ハム・きゅうり・キャベツ/鶏もも肉・マーマレード	スライスパン	※バナナ
18 金	じゃ が い も の そ ぼ ろ 煮 け ー じ 即 席 フリ ッ タ ー	よいこ牛乳	じゃがいも・たまねぎ・鶏ひき肉・にんじん・いんげん・ 油揚げ・干しいたけ/たくあん漬け・きゅうり・ごま	ごはん	野菜ウエハース 発酵乳
19 土	ソ ー セ ー ジ ミ ニ ト マ ト	オレンジ豆乳		ツナパン	
21 月	石 ひ じ き サ ラ ダ さ わ ら の 照 り 焼 き	よいこ牛乳	はくさい・大根・豆腐・にんじん・さけ・干しいたけ・ ねぎ/ひじき・干しえび・きゅうり・もやし/さわら	わかめごはん	ブルーベリーゼリー
22 火	遠 足				
23 水	ハ ッ シュ ド ラ イ ス ア メ リ カ ン サ ラ ダ ゴ ール デ ン キ ウ イ フ ル ー ツ	よいこ牛乳	豚もも肉・にんじん・たまねぎ・マッシュルーム・パセリ・ 粉チーズ・バター・生クリーム/ベーコン・きゅうり・ キャベツ・チーズ・ポテトチップス	ごはん	ベジタブルせんべい
24 木	遠 足 予 備 日				
25 金	吉 野 汁 キャ ベ ツ と 豚 肉 の み そ 炒 め 五 目 厚 焼 き 卵	よいこ牛乳	鶏むね肉・大根・にんじん・生揚げ・ねぎ/キャベツ・ 豚もも肉・たまねぎ	ごはん	星のせんべい
26 土	ー 口 チ ー ズ オ レ ン ジ	土曜日牛乳		おにぎり	
28 月	ワ ン タ ン ス ー プ え び と 野 菜 の オ イ ス ター 炒 め ご ぼ う 入 り つ く ね	よいこ牛乳 ミニゼリー (洋なし)	豚もも肉・はくさい・もやし・チンゲン菜・干しいたけ・ ワンタン・ねぎ/えび・あさり・キャベツ・にんじん・たまねぎ	ごはん	ねじり揚げ 野菜&果物ジュース
29 火	呉 い ん げ ん の ご ま 和 え 汁 けん ち ん し の だ の あ ん か け	よいこ牛乳	大豆・大根・にんじん・豆腐・ねぎ・ほうれん草/ いんげん・もやし・ごま	ごはん (各園炊飯)	ヨーグルト
30 水	豆 腐 の 中 華 煮 ナ し ゆ う ま い	よいこ牛乳	豚もも肉・豆腐・にんじん・チンゲン菜・干しいたけ・ はくさい/もやし・ほうれん草・にんじん・ごま・ごま油	ごはん	※オレンジ
31 木	コ ン ソ メ ス ー プ 和 風 ス パ ゲ テ ィ チ キ ン ナ ゲ ッ ト	よいこ牛乳 ミニゼリー (りんご)	ベーコン・キャベツ・マッシュルーム・にんじん・パセリ/ スパゲティ・鶏むね肉・たまねぎ・しめじ・バター・ねぎ	バター ロールパン	野菜スティック

5月2日は「こどもの日」献立です。
給食では「若竹汁」、おやつに「ちまき」を出します。若竹汁は、
たけのこわかめを使った汁です。
「ちまき」のように、すくすく育ってほしいという願い
をこめてこどもの日には、たけのこ
を使った料理を出します。

これは、「スライサー」という
機械です。
千切りやいちよう切りなど色々
な形に切ることができます。給
食センターでは、たくさんの量
の野菜を使うので、スライサー
を使用しています。



材料名は献立別に記入してあります。
血や肉や骨になる食品……肉・魚・大豆・豆腐・牛乳など
働く力や体温となる食品……パン・ごはん・うどん・いも・油など
体の調子をとる食品……野菜・果物など
食事は楽しく バランスよく



都合により食材の変更をさせていただく場合があります。
古紙配合率100%再生紙を利用しています。
白度色 70 %

