



保育所給食献立表

平成24年 4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
2月	委 託 弁 当	よいこ牛乳	コーングラタン/白身魚フライ/フライドポテト/ いんげんのおかか和え/大根のツナ煮	ごはん	クッキー
3火	委 託 弁 当	よいこ牛乳	さばの照焼き/甘えり入りかき揚げ/しゅうまい/ ブロッコリー・コーンサラダ/もやしの海苔カレー炒め	ごはん	カリポテミニ
4水	委 託 弁 当	よいこ牛乳	ミニ野菜コロッケ/鶏のごま焼き/焼そば/ チンゲン菜ソテー/れんこんの旨煮	ごはん	※オレンジ
5木	チキンライスの えび団子のスープ	よいこ牛乳	米・鶏もも肉・たまねぎ・にんじん・グリーンピース/ えびだんご・キャベツ・にんじん・えのきたけ・干しいたけ	チキンライス	カルデツウエハース 野菜&果物ジュース
6金	やきそば 野菜のそー	よいこ牛乳	やきそば・豚もも肉・キャベツ・にんじん・ピーマン・青のり粉/ ベーコン・たまねぎ・じゃがいも・ほうれん草・もやし	バター ロールパン	お祝いデザート
7土	型 抜 き チ ー ス	土曜日牛乳		おにぎり	
9月	し ろ み そ いんげんの和え	よいこ牛乳 ミニゼリー (りんご)	じゃがいも・大根・にんじん・油揚げ・わかめ・ねぎ/ いんげん・小松菜・にんじん	ごはん	カステラドッグ
10火	肉 じ ゃ ゆい わ り 甘 和	よいこ牛乳	じゃがいも・豚もも肉・たまねぎ・こんにゃく・干しいたけ・ にんじん・グリーンピース/キャベツ・きゅうり・ゆかり粉	ごはん (各園炊飯)	かみかみおやつ 以上児:お豆腐やさんかんとう 未満児:かぼちゃボーロ
11水	カ レ ー ラ イ ア メ リ カ ン サ ラ ジ	よいこ牛乳	豚もも肉・たまねぎ・にんじん・じゃがいも・バナナ・りんご・ パセリ・バター・スキムミルク・粉チーズ/ベーコン・キャベツ・ きゅうり・チーズ・ポテトチップス	ごはん	星のせんべい
12木	五 目 布 和 塩 さ み の 風 味 焼	よいこ牛乳	鶏もも肉・にんじん・油揚げ・かまぼこ・干しいたけ・ はくさい・ねぎ/キャベツ・きゅうり・塩昆布/鶏ささみ・ にんじん・ねぎ・生しいたけ・レモン果汁	ごはん	マドレーヌ
13金	中 切 大 根 の 炒 め ナ ム	よいこ牛乳	ハム・にんじん・マロニー・干しいたけ・はくさい・ねぎ/ 切干大根・焼き豚・にら・ごま・ごま油	ごはん	ヨーグルト
14土	ソ ー セ ー ジ	オレンジ豆乳		ハムパン	
16月	け ん ち の 炒 め ひ じ ま の お か か	よいこ牛乳	大根・にんじん・豚もも肉・豆腐・干しいたけ・ねぎ/ ひじき・鶏もも肉・油揚げ・枝豆	ごはん	ピーチゼリー
17火	ペ ン ネ の ト マ ト チ ー ズ 入 リ サ ラ ジ	よいこ牛乳	ペンネ・豚ひき肉・たまねぎ・にんじん・グリーンピース/ キャベツ・きゅうり・とうもろこし・チーズ	ミルク ロールパン	おさかなサブレ
18水	ハ ナ 宝 白 ご ま つ く	よいこ牛乳	豚もも肉・キャベツ・にんじん・たまねぎ・干しいたけ・ あさり・ピーマン・うずら卵/もやし・ほうれん草・ にんじん・ごま・ごま油	ごはん	畑のクラッカー 発酵乳(ヤクルト)
19木	キャベツのクリームスー プ・パスタのソテー	よいこ牛乳	キャベツ・じゃがいも・ウインナー・とうもろこし・ マッシュルーム・スキムミルク/マカロニ・にんじん・ベーコン・ 粉チーズ/さけ・レモン果汁	バター ロールパン	みかんクレープ
20金	ず ま し 鉄 火 味 汁 噌 白 身 魚 の 香 味 フ ラ イ	よいこ牛乳	豆腐・えのきたけ・ほうれん草・干しいたけ・かまぼこ/ 大豆・豚もも肉・こんにゃく・ごぼう・にんじん・ピーマン	ごはん	アセロラゼリー
21土	一 口 チ ー ス	土曜日牛乳		おにぎり	
23月	マ ー ボ 豆 中 ぎ 華 サ ラ 腐	よいこ牛乳 ミニゼリー (洋なし)	豆腐・豚ひき肉・ねぎ・にら/まぐろ油揚げ・キャベツ・ きゅうり・にんじん・ごま油	ごはん	ベジタブルせんべい
24火	ち も ち 団 子 も 甘 酢 和 汁 鶏 肉 の 照 り 煮	よいこ牛乳	ジャガボール・はくさい・大根・にんじん・豚もも肉・ 干しいたけ・ねぎ/キャベツ・しらす干し・きゅうり・ごま/ 鶏もも肉	ごはん (各園炊飯)	ブルーヨーグルト
25水	豚 ば り 厚 れん 草 の ご ま 和 焼 き 卵	よいこ牛乳	大根・豚もも肉・ごぼう・こんにゃく・豆腐・にんじん・ねぎ/ ほうれん草・にんじん・ちくわ・ごま	ごはん	※バナナ
26木	五 目 中 きゅうりのごまじょうゆ和え	よいこ牛乳	豚もも肉・いか・えび・あさり・はくさい・にんじん・ たまねぎ・干しいたけ・ねぎ/きゅうり・ごま・ごま油	ソフト麺	ホットケーキ
27金	親 子 キャベツと薄揚げのお浸し	よいこ牛乳	たまご・鶏もも肉・たまねぎ・にんじん/キャベツ・油揚げ	ごはん	スナックパン 発酵乳(ヤクルト)
28土	型 抜 き チ ー ス	土曜日牛乳		おにぎり	
1土	ミ ニ ト マ ト				

今年度は給食センターの紹介を献立表に載せています。
新しい長久手給食センターは、平成24年1月に完成しまし
た。
現在は保育園、小学校、中学校の6500食を作っています。

この写真は、野菜を洗っ
ているところです。
給食センターでは、野菜な
どはシンクで3回洗って
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
体の調子をととのえる食品……野菜・果物など
食事は楽しく バランスよく

ご入園・ご進級おめでとうございます
初めて給食を食べる子、苦手なものがある子も友達と
一緒に食べることで食べる楽しさにつながるといな
と思います。
給食センターで安心、安全なおいしい給食作りに努め
ていきます。

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。
白色度 70 %

