

2号3号 給食献立食材表

(6月1日～6月30日)

献立名	食材名
鶏肉のケチャップ煮	鶏肉・玉ねぎ・人参・グリーンピース・ケチャップ・コンソメ・砂糖・ウスターソース
野菜コロッケ	冷凍野菜コロッケ(じゃがいも・人参・とうもろこし・砂糖・乾燥マッシュポテト・食塩・卵白粉・パン粉・小麦粉・乳製品・大豆) サラダ油・とんかつソース・ケチャップ・砂糖・みりん
南瓜煮	南瓜・グリーンピース・和風だし・しょうゆ・砂糖・みりん・料理酒
きゃべつと竹輪のカレーソテー	きゃべつ・人参・竹輪・カレー粉・サラダ油・塩・こしょう
八宝菜	豚肉・白菜・玉ねぎ・人参・もやし・干し椎茸・片栗粉・中華料理の素・塩・しょうゆ・みりん・砂糖・鶏ガラスープ
ほうれん草のごま和え	ほうれん草・もやし・人参・ごま・しょうゆ・砂糖
白菜の煮物	白菜・人参・さつま揚げ・和風だし・しょうゆ・砂糖・みりん
青菜のソテー	小松菜・人参・コーン・サラダ油・マーガリン・塩・こしょう・コンソメ
ビーフカレーライス	牛肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・グリーンピース・カレールウ(S&Bとろけるカレー)・こしょう・ケチャップ・パイナップルシロップ
コーンサラダ	きゃべつ・きゅうり・人参・コーン・米酢・砂糖・サラダ油・塩・こしょう
コーンクリームシチュー	牛肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・コーン・ハウスクリームシチュー・牛乳・こしょう
卵不使用小山型パン	小麦・乳・大豆
筑前煮	鶏肉・大根・ごぼう・人参・こんにゃく・干し椎茸・グリーンピース・サラダ油・和風だし・砂糖・しょうゆ・みりん・料理酒・ごま油
ブロッコリーのおかか和え	ブロッコリー・かつおぶし・しょうゆ・砂糖
きつねうどん	うどん・薄揚げ・玉ねぎ・人参・かまぼこ・和風だし・しょうゆ・みりん・料理酒
さつま芋のレモン煮	さつま芋・レモン汁・砂糖・塩・レーズン
ささみフライ	冷凍ささみフライ(鶏肉・植物油脂・卵白粉・粉末植物性蛋白・パン粉・小麦粉・でんぷん)・サラダ油・とんかつソース・ケチャップ・砂糖・みりん
ホイコーロー	豚肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・赤みそ・砂糖・料理酒・しょうゆ
じゃが芋のうま煮	じゃが芋・人参・玉ねぎ・グリーンピース・和風だし・しょうゆ・砂糖・みりん
白身魚の天ぷら	白身魚・青のり・天ぷら粉(卵不使用)・塩・サラダ油
青菜の磯部和え	小松菜・人参・もみのり・しょうゆ・砂糖

竹輪・さつま揚げには、卵を使用しています。

手作りおやつには、卵を使用していません。お菓子も卵が入っていない物を用意します。