

藤ヶ丘幼稚園 給食献立表

()組 氏名()

月日	献立	材 料	食物アレルギー除去及び 持参食品名(詳しく)	月日	献立	材 料	食物アレルギー除去及び 持参食品名(詳しく)
4/17 (火)	カレーライス、福神漬け 牛乳果物	豚肉、玉葱、じゃがいも、人参、にんにく、ルウ、ヴィヨン 牛乳、福神漬け、オレンジ、 ご飯		6/1 (金)	二色丼、千切り大根煮物、 キュウリ漬物 すまし汁、	猪肉そぼろ、砂糖、醤油、酒、生姜、卵 千切り大根、薄揚げ、人参、砂糖、味醂 鰹だし、昆布、豆腐、葱、胡瓜、塩、昆布	
4/20 (金)	鶏肉唐揚げ、ポテトサラダ 味噌汁、ごはん	鶏肉、生姜、にんにく、醤油、卵、片栗粉、油 じゃが芋、人参、胡瓜、マヨネーズ、 いりこ、わかめ、ねぎ、味噌、 ごはん		6/5 (火)	夏野菜カレー、福神漬 ゆでキャベツ	豚挽肉、南瓜、茄子、トマト、ピーマン、玉葱 人参、ルウ、ヴィヨン、ご飯 福神漬け キャベツ、マヨネーズ	
4/24 (火)	マカロニグラタン、コンソメ スープ、パン	鶏肉、玉葱、海老、マカロニ、バター、チーズ 小麦粉、牛乳 人参、インゲン、玉葱、ヴィヨン ロールパン、		6/8 (金)	麻婆丼、ニラ玉スープ 果物	豚肉ミンチ、豆腐、にんにく、葱、生姜、赤味噌 中華調味料、片栗粉、ニラ、卵、中華スープ ご飯、オレンジ	
4/27 (金)	筍ご飯 豚汁 きんぴらごぼう 漬物	筍、油揚、昆布、米 豚肉、大根、人参、牛蒡 さつま芋、椎茸、薄揚げ、こんにゃくいりこ 味 噌、ねぎ 牛蒡、人参、こんにゃく、砂糖 醤油、油 、たくわん		6/12 (火)	魚フライソースかけ あらめ煮、味噌汁、ごはん	鰯、小麦粉、卵、パン粉、油、とんかつソース あらめ 薄揚げ、砂糖、醤油、みりん いりこ、麩、葱、味噌 ご飯	
5/1 (火)	ハヤシライス、果物、牛乳	豚肉、玉葱、にんにく、トマト缶、ルウ ケチャップ、ヴィヨン りんご、牛乳 ごはん		6/15 (金)	肉飯、青菜胡麻和え かき玉汁、漬物	豚肉、人参、椎茸、糸こんにゃく、砂糖、味醂 醤油 、生姜、ごはん 小松菜、ほうれん草、胡麻、砂糖、醤油 出し鰹、卵、菊菜、醤油 たくわん	
5/8 (火)	魚蒲焼丼、おから煮、、す まし汁、ご飯、漬物	鰯、片栗粉、油、砂糖、味醂、醤油、おから、 薄揚げ、人参、いりこだし、だし鰹、えのきだけ 醤油、キャベツ、塩、昆布		6/19 (火)	ミートローフ、コーンスープ サラダ、ご飯	豚肉ミンチ、玉葱、人参、インゲン、卵、パン粉 コーン、玉葱、牛乳、ヴィヨン、人参、ブロッコ リー、キャベツ、マヨネーズ、ごはん	
5/11 (金)	ソースチキンカツ ごはん 味噌汁、五目煮豆	鶏肉、小麦粉、卵、パン粉、油、ソース、胡麻、 いりこ、味噌、ワカメ、葱 大豆、こんにゃく、昆布、人参、砂糖、醤油 味醂		6/22 (金)	焼肉丼、 ワカメスープ、ポ テトサラダ	豚肉、玉葱、にんにく、生姜、味醂、砂糖 醤油、ごはん ワカメ、葱、胡麻、中華スープ じゃが芋、人参、胡瓜、マヨネーズ	
5/15 (火)	菜めしご飯 筑前煮、 味噌汁、果物	鶏肉、椎茸、人参、牛蒡、蒟蒻、蓮根 小芋 砂糖、醤油、味醂 いりこ、ワカメ、葱、味噌、 大根菜、塩 ごはん バナナ		6/26 (火)	スパゲティーミートソース、 牛乳、果物	豚肉ミンチ、玉葱、ホールトマト、ヴィヨン ケチャップ、スパゲティー、牛乳、オレンジ	
5/18 (金)	クリームシチュウ、パン(メ ロンパン、ロールパン) 果物	豚肉、玉葱、新じゃが、人参、ブイヨン、ルウ 牛乳、ロールパン、メロンパン、オレンジ		6/29 (金)	ハンバーグきのこソース、 マカロニサラダ、ごはん 野菜スープ、果物、	豚ミンチ、玉葱、パン粉、卵、牛乳、きのこ類 片栗粉、酒、醤油、マカロニ、玉葱、人参 胡瓜、マヨネーズ キャベツ、玉葱、トマト ヴィヨン、 ごはん オレンジ	
5/22 (火)	中華炊き込みご飯 春雨サラダ、ワカメスープ、 果物	豚肉、椎茸、人参、筍、生姜、中華スープ、酒 醤油 ごま油、もち米、うるち米 春雨、胡瓜、人参、酢、砂糖、生姜 ワカメ、葱、ごま、スープ オレンジ		7/3 (火)	ぶっかけうどんかき揚げ添え 果物	乾麺、昆布、鰹だし、醤油、味醂、人参、玉葱 竹輪、小麦粉、卵、油 バナナ	
5/25 (金)	肉じゃが、青菜胡麻和え、 すまし汁、漬物 、ごはん	豚肉、玉葱、じゃがいも、糸こんにゃく、砂糖 味醂、醤油 青菜、醤油、砂糖、胡麻、 だし鰹、昆布 わかめ、醤油、キャベツ、キュウ、昆布、塩 ご飯		7/6 (金)	チラン寿司、すまし汁 果物、ケーキ (誕生会)	椎茸、高野豆腐、人参、絹さや、かまぼこ ちりめんじゃこ、卵、のり、紅生姜、酢、砂糖 塩、ごはん 出し鰹、昆布、醤油、そうめん、三つ葉 西瓜、ケーキ	
5/29 (火)	チキンライス、 コーンスープ、果物、ケー キ	鶏肉、玉葱、グリーンピース、マッシュルーム、 ヴィヨン、ケチャップ、サラダオイル、塩胡椒 玉葱、クリームコーン、牛乳、ヴィヨン、バナナ ケーキ、(誕生会)		園で給食を始めから、幼児期より出来るだけ手作りで自然の素材を使った本物の味、日本に古来から伝わる煮物を主にした 伝統の味を知り、豊かな食生活が出来る事をモットーに給食に取り組んでいます。この間、食の安全を脅かす事件が、国の内外 を問わず起こり、対応に苦慮してまいりました。今後も正確な知識、情報のもと、食の安全に取り組まねばならないと強く感じて います。今、子供たちの食生活は大きく変化してきています。豊になった反面簡単に手に入りすぐ食べられるものを子供たち は、美味しいと感じるようになってきているように思います。季節を感じ、素材を楽しんで昔から大切にされてきた伝統の味が食 卓から消える日が来ないよう語りかけていきたいと思っています。昨年からの市販のヴィヨン、ルウ等が食することの出来ない子 どものために鶏、猪、豚等の骨と野菜で取ったスープを冷凍ストックしたものを使っています。			