

平成24年度1学期 給食献立表

藤ヶ丘幼稚園

()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、 ヴィオン 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、ヴィオン、ごはん 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、ヴィオン 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 ごはん、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 さつまいも、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	鯛、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、ヴィオン 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、ごはん、漬物	鯛、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、ごはん	豚肉ミンチ、玉葱、人参、インゲン、卵、パン粉 コーン、玉葱、牛乳、ヴィオン、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)	スパゲティーマイトソース、 牛乳、果物	豚肉ミンチ、玉葱、ホールトマト、ヴィオン ケチャップ、スパゲティ、牛乳、オレンジ	
5/18 (金)	クリームシチュー、パン(メ ロンパン、ロールパン) 果物	豚肉、玉葱、新じゃが、人参、フィオン、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 ヴィオン、 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 ごはん		7/6 (金)	チラシ寿司、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、 ヴィオン、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、ヴィオン、バナナ ケーキ、(誕生会)		園で給食を始めてから、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オン、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。			