5月 給食予定献立表(新高山めぐみ幼稚園)

2020年

日	曜	献　立	赤：血や肉になる	黄：熱や力となる	緑：調子をととのえる	（その他の食品）
1	金	白身魚フライ ナポリタンスパ ごはん フルーツポンチ	白身魚フライ 鶏肉	油/スパゲティ/米	ピーマン・玉葱・椎茸/寒天 パイン缶・みかん缶・りんご	ケチャップ
7	木	きつねうどん 切干大根の三色ナムル おからドーナツ キャンディチーズ 5/7は こなもんの日	油揚げ・わかめ/おから 豆乳/キャンディチーズ	うどん・花麩/いりごま ごま油・砂糖 ケーキミックス・油	ねぎ/切干大根・インゲン・人参 にんにく	みりん・だし・醤油
8	金	さごしの付け焼き 新じゃが芋の揚げ煮 ごはん 具沢山のみそ汁 リンゴ	さごし/油揚げ・みそ	油/新じゃが芋・砂糖/米	大根・ごぼう・えのき・人参・ねぎ りんご	醤油・みりん・だし
11	月	ハンバーグ コーンサラダ ごはん 若布スープ　メロン	ハンバーグ/わかめ	油/米	コーン・キャベツ・人参/貝割れ メロン	ケチャップ・ソース 手作りドレッシング・だし 醤油
12	火	豆ごはん 豚肉の竜田揚げ 春キャベツのおかか和え もずくのお吸い物 夏みかん	豚肉/花かつお	米・砂糖/片栗粉・油/花麩	グリンピース しょうが/春キャベツ・人参 もずく/なつみかん	醤油・塩・みりん・だし
13	水	鶏の照り焼き 花野菜のソテー ごはん 大根とわかめのみそ汁 食べる小魚（ごま含む）	鶏肉/ボロニアソーセージ わかめ・みそ/食べる小魚	砂糖・油/米	ブロッコリー・カリフラワー コーン/大根	醤油・みりん・塩・こしょう だし
14	木	発芽玄米ごはん ごま昆布納豆 車麩のカツ けんちん汁 オレンジ	米・発芽玄米/ごま昆布・ミニネギ・納豆・醤油 車麩・小麦粉・パン粉・油・ケチャップ 木綿豆腐・里芋・ごぼう・人参・糸蒟蒻・大根・ねぎ・醤油・だし/オレンジ			
15	金	カレーライス（麦ごはん） ウインナー コールスロー キャンディチーズ	豚肉/ウインナー キャンディチーズ	米・麦・油・じゃが芋 カレールウ	玉葱・人参/コーン・胡瓜 キャベツ	手作りドレッシング
18	月	サーモンのムニエル・トマトソース ウインナーとパプリカとマカロニのソテー ごはん ぶどうゼリー	鮭/ウインナー/ゼリー	小麦粉・油・砂糖/マカロニ 米	トマト水煮・マッシュルーム 玉葱・にんにく/赤パプリカ 黄パプリカ・ピーマン	塩・こしょう・ケチャップ
19	火	白すと春キャベツの和風スパ ベイクドポテト コロコロ南瓜の豆乳スープ 食べる小魚（ごま含む）	スパゲティ・しらす干し・春キャベツ・えのき・赤パプリカ・椎茸・にんにく・油・みりん・醤油・塩・こしょう じゃが芋・油/南瓜・玉葱・豆乳・塩・こしょう・油 食べる小魚			
20	水	ビビンバ　春巻き もずくスープ キャンディチーズ 世界味めぐり 韓国	鶏肉/春巻き キャンディチーズ	米・白ごま・ごま油・砂糖 油	もやし・ほうれん草・人参 しょうが・にんにく/もずく	みりん・醤油・塩・酢・だし
21	木	油淋鶏 春キャベツのお浸し ごはん 青菜と油揚げのみそ汁 メロン	鶏肉/花かつお/油揚げ みそ	片栗粉・油/米	ねぎ・しょうが/春キャベツ・人参 しめじ/青菜/メロン	醤油・みりん・酢・だし
26	火	ソースカツ丼 青菜と白菜の胡麻よごし 茄子と油揚げのみそ汁 食べる小魚（ごま含む）	ヒレカツ/油揚げ・みそ 食べる小魚	米・油/すりごま・砂糖	キャベツ/青菜・白菜・人参 なす	ソース・醤油・だし
27	水	発芽玄米ごはん こんにゃくの酢豚風 胡瓜の昆布和え 中華スープ 夏みかん	米・発芽玄米/蒟蒻・油・片栗粉・玉葱・人参・たけのこ・木耳・ピーマン・醤油・みりん・酢・砂糖・ケチャップ 胡瓜・塩昆布/春雨・キャベツ・油揚げ・赤パプリカ・ごま油・中華味 夏みかん			
28	木	冷やしツナサラダうどん ちくわの磯部揚げ キャンディチーズ パイン缶	ツナ缶・わかめ/ちくわ あおのり粉 キャンディチーズ	うどん・マヨネーズ・すりごま ごま油/小麦粉/油	キャベツ・もやし・胡瓜・人参 椎茸/パイン缶	醤油・みりん・だし
29	金	鶏のから揚げ 具沢山の春雨サラダ ごはん 切干大根と若布のみそ汁 ホイップonとろけるマンゴープリン 	鶏肉/ツナ缶/わかめ・みそ マンゴープリンの素・牛乳 ホイップクリーム	片栗粉・油/春雨/米	しょうが・にんにく/コーン・胡瓜 玉葱・人参/切干大根	みりん・醤油 手作りドレッシング・だし

材料等の都合により献立を変更することがございます。