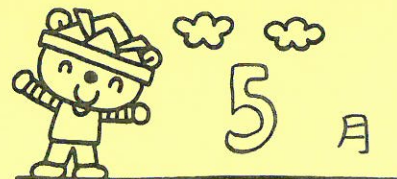


2019年5月 献立表

広島キリスト教社会館保育所



献立名	食品名	おやつ	
1日 (水)			
2日 (木)			
3日 (金)			
4日 (土)			
6日 (月)			
7日 (火)	カレーうどん 海藻サラダ	うどん 豚肉 たまねぎ にんじん しめじ ねぎ カレールウ かたくり粉 煮干し わかめ きゅうり シーチキン ごまごま油	おむすび 牛乳・いりこ
8日 (水)	鮭の照焼 煮豆 けんちん汁	鮭 うずら豆 木綿豆腐 大根 にんじん ｺﾞﾎﾞｳｼｼﾞ 干ｼｲﾀ ねぎ 煮干し ごま油	マカロニのあべかわ 牛乳・いりこ
9日 (木)	ビビンバ わかめ汁	牛肉 ほうれんそう 大根 大豆モヤシ 水煮ぜんまい ごま油 わかめ ねぎ ごまごま油 煮干し	ピザトースト 牛乳・いりこ
10日 (金)	とんかつ 切干大根の炒め煮 みそ汁	豚肩ロース 薄力粉 たまご パン粉 切干大根 にんじん 干しいたけ 厚揚げ ごま油 キャベツ さつまいも 油揚げ ねぎ 麦みそ 煮干し	クラッカーサンド 牛乳・いりこ
11日 (土)	ロールパン スパゲティサラダ ミートボールスープ	ロールパン スパゲティ きゅうり にんじん ロースハム コーン マヨネーズ ミートボール たまねぎ にんじん キャベツ しめじ コンソメ	おかし 牛乳・いりこ
13日 (月)	とうふハンバーグ ピーマンのソテー みそ汁	木綿豆腐 豚ひき肉 たまねぎ しいたけ パン粉 たまご 塩 バター ピーマン ちりめんじゃこ ごま油 たまねぎ 油揚げ ねぎ 麦みそ 煮干し	ウイナーフリッター 牛乳・いりこ
14日 (火)	ピラフ メンタイのフライ サラダ ポタージュスープ	シーチキン たまねぎ にんじん コンソメ メンタイ 薄力粉 たまご パン粉 レタス きゅうり にんじん じゃがいも たまねぎ パセリ 牛乳 生クリーム バター コンソメ	パースデーケーキ 牛乳・いりこ
15日 (水)	肉じゃが 小松菜のおひたし	牛肉 じゃがいも たまねぎ にんじん 糸こんにゃく 小松菜 にんじん まいたけ 油揚げ	ジャムロールサンド 牛乳・いりこ
16日 (木)	ハヤシライス ヨーグルトサラダ	牛肉 たまねぎ にんじん マッシュルーム グリンピース ハヤシルウ プレーンヨーグルト りんご バナナ みかん 缶詰 バイナブル缶詰	ラスク 牛乳・いりこ
17日 (金)	さつまあげ ごま酢あえ すまし汁	あじすりみ ごぼう たまねぎ にんじん しょうが たまご かたくり粉 きゅうり もやし にんじん ごま わかめ えのきだけ 焼きふ ねぎ 煮干し	じゃがもち 牛乳・いりこ
18日 (土)	レーズンパン マカロニサラダ ビーフシチュー	レーズンパン マカロニ きゅうり にんじん ロースハム コーン マヨネーズ 牛肉 たまねぎ じゃがいも にんじん しめじ グリンピース ビーフシチューミックス	おかし 牛乳・いりこ
20日 (月)	スパニッシュオムレツ サラダ キャロットスープ	たまご ベーコン じゃがいも ほうれんそう トマト トマトケチャップ レタス きゅうり ちりめんじゃこ にんじん たまねぎ しめじ パセリ 牛乳 クリームシチューミックス	とうふドーナツ 牛乳・いりこ
21日 (火)	焼そば ポテトサラダ	ゆで中華めん 豚肉 たまねぎ キャベツ モヤシ コンソメ ピーマン ツース かつお節 青のり じゃがいも きゅうり にんじん ロースハム コーン マヨネーズ	ヨーグルト おかし
22日 (水)	さわらの照焼 ひじきの炒り煮 だんご汁	さわら ほしひじき 厚揚げ にんじん 糸こんにゃく 干しいたけ 白玉粉 大根 にんじん しめじ 油揚げ ねぎ 麦みそ 煮干し	チヂミ 牛乳・いりこ
23日 (木)	ポークビーンズ 海藻サラダ	豚肉 大豆 たまねぎ キャベツ にんじん パセリ トマト 缶詰 鶏ガラ わかめ きゅうり シーチキン ごまごま油	ホットケーキ 牛乳・いりこ
24日 (金)		おやこ 入んすく 親子遠足	
25日 (土)	ロールパン やさしいサラダ わんたんスープ	ロールパン レタス きゅうり にんじん ロースハム コーン わんたん たまねぎ にんじん えのきだけ けんこん菜 ごまごま油	おかし 牛乳・いりこ
27日 (月)	麻婆丼 リャンパンサンスー	木綿豆腐 合いびき肉 たまねぎ にんじん なら ねぎ 赤みそ かたくり粉 ごま油 はるさめ ロースハム きゅうり にんじん ごまごま油	クラッカーサンド 牛乳・いりこ
28日 (火)	クリームスパゲティ サラダ	スパゲティ ベーコン たまねぎ しめじ 牛乳 バター 薄力粉 レタス きゅうり ミニトマト シーチキン	おむすび 牛乳・いりこ
29日 (水)	チャブチェ わかめ汁 キム	牛肉 はるさめ なら にんじん しいたけ ごまごま油 わかめ ねぎ ごまごま油 煮干し 焼きのり ごま油 塩	マカロニのあべかわ 牛乳・いりこ
30日 (木)	カレーライス やさしいサラダ	牛肉 たまねぎ じゃがいも にんじん グリンピース カレールウ レタス きゅうり にんじん ロースハム コーン	バナナケーキ 牛乳・いりこ
31日 (金)	アジフライ 切干大根の炒め煮 みそ汁	あじ 薄力粉 たまご パン粉 切干大根 にんじん 干しいたけ 厚揚げ ごま油 木綿豆腐 わかめ えのきだけ ねぎ 麦みそ 煮干し	フルーツゼリー

スケジュール
24日(金) 親子遠足



給食レシピ

じゃがもち

材料(12個位)

- じゃがいも 大3コ
- バター 50g
- 片栗粉 1カップ
- 塩 ひとつまみ

作り方

- ① じゃがいもの皮をむき、適当な大きさに切り、ゆでる(塩を入れる)
- ② じゃがいもがゆであがったら氷水をきり、火にかけ氷分を飛ばす(粉ふきい)
- ③ じゃがいもをつぶし、バターを加え、冷めたら片栗粉を加える
- ④ 粥の型に詰め、フライパンで焼く。
- ⑤ しょうゆをみたらしほいで仕上げます。

