

2022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
2日 (月) 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 バイナップル 缶詰	クッキー 牛乳・いりこ
3日 (火)		
4日 (水)		
5日 (木)		
6日 (金) 鶏の唐揚げ 切干大根のゆめ煮 みそ汁	鶏もも肉 薄力粉 かたくり粉 切干大根 にんじん 干しいたけ 厚揚げ ごま油 絹ごし豆腐 わかめ えのきだけ ねぎ 麦みそ 煮干し	きなこトースト 牛乳・いりこ
7日 (土) ロールパン スパゲティサラダ ビーフシチュー	ロールパン スパゲティ きゅうり にんじん シーチキン 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
9日 (月) 麻婆丼 リヤンパンサンスー	木綿豆腐 合いびき肉 たまねぎ にんじん たら 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	ラスク 牛乳・いりこ
10日 (火) ラーメン ギョーザ 海藻サラダ	ゆで中華めん 豚肉 キャベツ たまねぎ モヤシ にんじん 水煮タコ ねぎ 鶏ガラ ぎょうざ わかめ きゅうり シーチキン ごま ごま油	おにぎり 牛乳・いりこ
11日 (水) 鮭の塩焼 ほうれんそうのごまあえ けんちん汁	鮭 ほうれんそう にんじん えのきだけ ごま 木綿豆腐 大根 にんじん ゴぼう しめじ 干しいたけ ねぎ 煮干し ごま油	ちんすこう 牛乳・いりこ
12日 (木) チャブチ わかめ汁 キム	牛肉 はるさめ たら 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	とうふドーナツ 牛乳・いりこ
13日 (金) カレーピラフ チキンナゲット サラダ やさいスープ	シーチキン たまねぎ にんじん グリンピース カレー粉 鶏ひき肉 木綿豆腐 マヨネーズ 薄力粉 トマトケチャップ レタス きゅうり コーン りんご じゃがいも キャベツ にんじん えのきだけ	パースデーケーキ 牛乳・いりこ
14日 (土) レーズンパン やさいサラダ クリームシチュー	レーズンパン レタス きゅうり にんじん りんご シーチキン コーン マヨネーズ 鶏もも肉 たまねぎ じゃがいも にんじん グリンピース 牛乳 クリームシチューミックス	おかし 牛乳・いりこ
16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 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	ジャムロールサンド 牛乳・いりこ
17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 もやし にんじん ピーマン 青のり じゃがいも きゅうり にんじん ロースハム コーン りんご マヨネーズ	ヨーグルト おかし
18日 (水) さばのカレー煮 キャベツのごまあえ すまし汁	さばしょうが カレールウ キャベツ にんじん ごま 大根 にんじん えのきだけ きぬさや ねぎ 煮干し	チヂミ 牛乳・いりこ
19日 (木) 鶏の照焼 ごま豆腐あえ みそ汁	鶏もも肉 もやし にんじん きゅうり ごま さつまいも 水菜 えのきだけ ねぎ 麦みそ 煮干し	ホットケーキ 牛乳・いりこ
20日 (金)	おやこえんそく 親子遠足	
21日 (土) ロールパン マカロニサラダ ミートボールスープ	ロールパン マカロニ きゅうり にんじん シーチキン 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	おかし 牛乳・いりこ
23日 (月) 三色丼 酢の物 みそ汁	はいが精米 鶏ひき肉 たまご きぬさや きゅうり わかめ ちりめんじゃこ ごま キャベツ じゃがいも 油揚げ ねぎ 麦みそ 煮干し	ピザトースト 牛乳・いりこ
24日 (火) でんがくうどん 小松菜のおひたし	うどん 牛ホルモン キャベツ 春菊 ねぎ 煮干し 小松菜 にんじん まいたけ 油揚げ	ごへいもち 牛乳・いりこ
25日 (水) しゅうまい 野菜いため 中華スープ	豚ひき肉 ほたて 貝柱 水煮缶詰 たまねぎ しょうが 塩 かたくり粉 ごま油 しゅうま もやし キャベツ にんじん たまねぎ チンゲン菜 ごま油 わかめ えのきだけ ねぎ 鶏ガラ	サーターアンダーギー 牛乳・いりこ
26日 (木) カレーライス 海藻サラダ	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 わかめ きゅうり シーチキン ごま ごま油	蒸しパン 牛乳・いりこ
27日 (金) アジフライ ひじきの炒り煮 みそ汁	あじ 薄力粉 たまご パン粉 ほしひじき 厚揚げ にんじん 糸こんにゃく 干しいたけ 大根 油揚げ しいたけ ねぎ 麦みそ 煮干し	じゃがもち 牛乳・いりこ
28日 (土) ごまロール やさいサラダ わんたんスープ	ごまロール レタス きゅうり にんじん りんご シーチキン カーネルコーン 和風ドレッシング わんたん たまねぎ にんじん えのきだけ チンゲン菜 ごま ごま油	おかし 牛乳・いりこ
30日 (月) 親子丼 ほうれんそうのいそべあえ	たまご 鶏もも肉 たまねぎ にんじん しいたけ みつば 煮干し ほうれんそう にんじん 油揚げ 焼きのり	わらびもち 牛乳・いりこ
31日 (火) 和風スパゲティ ポテトサラダ	スパゲティ ウインナー たまねぎ しめじ なす にんにく きざみのり 有塩バター じゃがいも きゅうり にんじん ロースハム コーン りんご マヨネーズ	おにぎり 牛乳・いりこ

スケジュール
おやこえんそく
20日(金) 親子遠足



まういん
給食ししこ

ちんすこう

材料 (4cm 楕円 15個分)

- 薄力粉 70g
- 黒砂糖 30g
- 油 (菜種油) 30g

作り方

- ボウルに油(菜種油)と黒砂糖を入れてよく混ぜる
- 薄力粉をふるいながら加えてサクサク混ぜる
- 楕円形(好きな形でもOK!)にまとめて170℃のオーブンで13分焼く。

してきあがり!

