



# 5かづ こんじうてひょう



個別献立【卵・乳・小麦除】

今月の舟形町の食材

にら アスパラガス  
マッシュルーム

曜日	月	火	水	木	金	土
日にち				1	2	3
献立				さばのカレー やき さといものいたために みそしる パイン	ふたニラ どんぶり おかかあえ だけのこのすまじる ぶどうゼリー	<b>けんぼうきねんび</b>
材料				さば、トマト、砂糖、ルーラー粉、里芋 鶏肉、こんにゃく、椎茸、人参 いんげん、油、豆腐、みそ、かつお節 ねぎ、ほうれん草、パイン缶	豚肉、玉ねぎ、糸こんにゃく、 にら、にんにく、ごま油、オイスター味 砂糖、片栗粉、アヒージョ、わさび、人参 かつお節、えのき、わかめ、筍、ビーフ	
おやつ				とうにゅう	とうにゅう	
栄養成分				★567 △18.5 ○27.8 ◆1.5	★528 △11.2 ○26.5 ◆1.6	
日にち	5	6	7	8	9	10
献立	こどものひ	ふりかけきゅうじつ	ふたのバーベキュー いため わかめとやさいのあえもの みそしる ミニゼリー	☆にざかな きりぼしだいこん けんちんじる バナナ	☆チキンカレー ふくじんづけ チングンサイのスープ フルーツポンチ	そぼろどんぶり ☆みそしる ミニゼリー
材料			豚肉、玉ねぎ、にんにく、りんご 砂糖、ほうれん草、もやし、人参 わかめ、豆腐、にら、みそ かつお節、ゼリー	たら、鶏肉、砂糖 切り干大根、油揚げ、人参、枝豆 しらたき、厚揚げ、ごぼう、里芋 椎茸、ねぎ、かつお節、バナナ	鶏肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ ゲリビース、にんにく、ルウ、油 福神漬、チゲ、菜、豆腐、キソース 椎茸、みかん、桃、パイ、ゼリー	鶏肉、椎茸、人参、玉ねぎ、油 生姜、砂糖、ゲリビース、油揚げ わかめ、かつお節、みそ ゼリー
おやつ			とうにゅう	とうにゅう	むぎちゃん	
栄養成分			★511 △12.8 ○25.6 ◆1.5	★589 △10.3 ○25.5 ◆1.5	★583 △21.1 ○11.5 ◆1.6	
日にち	12	13	14	15	16	17
献立	ハンバーグ ごもくきんぴら みそしる バナナ	☆とうふよせ チンジャオロース みそしる ☆ミニゼリー	あかうおのみそやき ちくぜんに すまじる オレンジ	☆おこめのチキンカツ ☆やさいのあえもの みそしる りんごゼリー	マーボーどんぶり こまつなのナムル みそしる パイン	☆ポークカレー ☆やさいスープ ☆ゼリー
材料	豚肉、牛肉、玉ねぎ、砂糖、ソース ケチャップ、鶏肉、ごぼう、人参、油 青のり、かつお節、バナナ	豆腐寄せ(豆腐、魚肉、玉ねぎ、人参) 生姜、ピーマン、人参、もやし、豚肉 玉ねぎ、オイスター、小松菜、油揚げ じゃが芋、みそ、かつお節、ゼリー	赤魚、みそ、砂糖、鶏肉、蓮根 こんにゃく、人参、ほうれん草 豆腐、いんげん、砂糖、油、ごぼう など、玉ねぎ、かつお節、オレンジ	鶏肉、じゃが芋、米粉 油、ソース、アヒージョ、もやし、人参 豆腐、椎茸、かつお節 ねぎ、みそ、ゼリー	豆腐、豚肉、ねぎ、にら、人参 生姜、ごま油、砂糖、味噌、片栗粉 小松菜、もやし、豆、わさび、みそ 大根、なめこ、かつお節、パイ缶	豚肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ ゲリビース、にんにく、生姜、油 豆腐、わかめ、小松菜、キソース ゼリー
おやつ	とうにゅう	☆ゼリー	とうにゅう	とうにゅう	☆こめこパン(卵・乳不使用)	
栄養成分	★541 △17.7 ○20.7 ◆1.5	★516 △14.8 ○22.1 ◆1.5	★512 △13.0 ○22.3 ◆1.6	★586 △20.9 ○27.1 ◆1.4	★550 △20.7 ○23.7 ◆1.5	
日にち	19	20	21	22	23	24
献立	とりのごまみそやき コールスローサラダ ごもくじる バナナ	☆とうふよせ やさいいため みそしる かりかけ	☆さけのみそやき こめこめんサラダ すまじる パイン	☆ドライカレー やさいスープ ☆フルーツポンチ	★たんじょうかいメニュー ※ ごはんはいりません	ちゅうかどんぶり ☆みそしる ☆ミニゼリー
材料	鶏肉、砂糖、ごま、みそ、キャベツ きゅうり、人参、コーン、ドレッシング ねぎ、りんご、油揚げ、椎茸、油 かつお節、バナナ	豆腐寄せ(豆腐、魚肉、玉ねぎ、人参) もちやし、人参、豚肉、玉ねぎ、にら コーン、かぶ、厚揚げ、小松菜 みそ、かつお節、かりかけ	鮭、みそ、パセリ 米粉麺、人参、アヒージョ、キャベツ 豚肉、かつお節、リーフ、油 カレーパウダー、砂糖、わかめ、椎茸 玉ねぎ、中華だし、ゼリー	鶏肉、玉ねぎ、人参、大豆、油 生姜、枝豆、ルウ、ソース、キャベツ ルーラー粉、アヒージョ、椎茸、チキンスープ みかん、パイン、バナナ	米粉麺、キャベツ、人参、ピーマン 豚肉、かつお節、リーフ、油 カレーパウダー、砂糖、わかめ、椎茸 玉ねぎ、中華だし、ゼリー	豚肉、椎茸、人参、白菜、もやし にんにく、生姜、ごま油 中華だし、片栗粉、小松菜 かつお節、みそ、ゼリー
おやつ	とうにゅう	とうにゅう	とうにゅう	むぎちゃん	☆バナナケーキ(卵・小麦不使用)	
栄養成分	★589 △18.8 ○23.9 ◆1.5	★518 △19.0 ○19.4 ◆1.2	★550 △17.5 ○21.6 ◆1.5	★541 △16.0 ○21.0 ◆1.5	★535 △20.9 ○21.8 ◆1.6	
日にち	26	27	28	29	30	31
献立	しおだれやきにく いそあえ みそしる ミニゼリー	さばみそに すきこんぶいため ☆すまじる バナナ	☆おこめのハムフライ アスパラサラダ ☆やさいスープ ☆ミニゼリー	☆とうふよせ にくじやが みそしる パイン	きつねどんぶり ごまあえ みそしる オレンジ	☆チキンカレー ☆やさいスープ ☆ゼリー
材料	豚肉、玉ねぎ、生姜、にんにく ごま油、アヒージョ、もやし、人参 青のり、かつお節、じゃが芋 ねぎ、油揚げ、みそ、ゼリー	さば、みそ、砂糖、酢 すき昆布、しらたき、人参、油 さつま揚げ、いんげん、えのき にら、豆腐、かつお節、バナナ	鶏肉、じゃが芋、米粉、油、ソース アヒージョ、キャベツ、人参、鶏肉 ドレッシング、玉ねぎ、椎茸 バブリカ、パセリ、チキンスープ、ゼリー	豆腐寄せ(豆腐、魚肉、玉ねぎ、人参) 豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参 しらたき、ゲリビース、砂糖、しめじ 小松菜、みそ、かつお節、パイ缶	鶏肉、人参、糸こんにゃく、油 油揚げ、砂糖、ゲリビース、小松菜 もやし、ごま、ねぎ、豆腐、みそ わかめ、かつお節、オレンジ	鶏肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ ゲリビース、にんにく、生姜、油 豆腐、わかめ、ほうれん草 キソース、ゼリー
おやつ	とうにゅう	とうにゅう	とうにゅう	とうにゅう	☆アヒージョキャラメルロール	
栄養成分	★510 △13.0 ○25.9 ◆1.5	★558 △12.1 ○21.5 ◆1.6	★561 △21.1 ○26.2 ◆1.5	★560 △18.3 ○21.6 ◆1.5	★584 △20.6 ○23.3 ◆1.5	
備考	*お弁当(白米)とはし、おしぼりを持たせて下さい。お子さんに合わせてご飯の量を調節して下さい。 *はしとおしぼりは毎日洗って清潔にして持たせて下さい。 *23日はお誕生日会です。お弁当(白米)はいりませんが、はしとおしぼりを忘れないで下さい。 *栄養価の表示は、昼食十おやつの表記になっています。 *ドレッシング、なると、さつま揚げ、ベーコン、カレー粉、カレールウ、キソース、中華だしは卵・乳・小麦不使用のものを使用しています。 *業者の都合により、献立内容が変更になる場合があります。ご了承下さい。					