



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	たんじょうかいメニュー			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 たけのこのすまじる ふどうゼリー	けんぼうきねんび
材料	やきそば はるまき わかめスープ みかんゼリー			さば、トト 砂糖、かー粉、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、パイナフ	豚肉、玉ねぎ、糸こん、もやし にら、にんにく、ごま油、オクラー ^ス 砂糖、片栗粉、アヒル、キウイ、人参 かつお節、えのき、わかめ、筍、ビーフ	
おやつ				ぱりんこ ぎゅうにゅう	たいやき ぎゅうにゅう	
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	ふりかえきゅうじつ	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	ぶりフライ きりぼしだいこん けんちんじる パナナ	チキンカレー ふくじんづけ チンゲンサイのスープ 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	ぶり、小麦粉、パン粉、油、ソース 切干大根、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、パナナ	鶏肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ ゲリビ ^ス 、にんにく、ルーツ、油 生姜、ごま油、砂糖、味噌、片栗粉 椎茸、みかん、桃、パイ、ゼリー
おやつ				アヒルマサsenべい ぎゅうにゅう	ばかうけせんべい ジョア	ホットケーキ むぎちや
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	あつやきたまご チンジャオロース みそしる チーズ	あかうおのみそやき ちくぜんに すましる オレンジ	メンチカツ ちくわとやさいのあえもの 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 ヨーグルト
材料	豚肉、牛肉、玉ねぎ、砂糖、ソース 卵、昆布だし、砂糖、片栗粉、豚肉 ケチャップ、鶏肉、ごぼう、人参、油 筍、生姜、ビーフ、ごま、かぶ わかめ、みそ、かつお節、バナナ	赤魚、米そ、砂糖、鶏肉、蓬根 こんにゃく、人参、ほうれん草 玉ねぎ、オスマーツ、小松菜、油揚げ じゃが芋、みそ、かつお節、チーズ	鶏肉、豚肉、玉ねぎ、パン粉、乳 油、ソース、アヒル、もやし、人参 ちくわ、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、コーン、わかめ、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 ^ス 、にんにく、生姜、油 ルウ、わかめ、小松菜、ココリメ ヨーグルト	
おやつ	ハーベスト ぎゅうにゅう	ヨーグルト おせんべい	ソフトせんべい ぎゅうにゅう	パンダッキー ぎゅうにゅう	スティックパン ぎゅうにゅう	クッキー
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	とうふのナゲット やさいいいため みそしる ふりかけ	さけのみぞマヨやき こめごめんサラダ すましる パイン	ドライカレー やさいスープ フルーツヨーグルト	★ 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 チーズ
材料	鶏肉、砂糖、ごま、みそ、キハリ きゅうり、人参、コーン、ドレッシング ねぎ、里芋、油揚げ、椎茸、油 かつお節、バナナ	ガット(豆腐、魚肉、小麦、枝豆) もやし、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、ふりかけ	鮭、みそ、ヨネ ^ス 、バセリ 米粉類、人参、ブロッコリー、キハリ ナ、かつお節、ほうれん草、豆腐 えのき、パイナフ	鶏肉、玉ねぎ、人参、大豆、油 生姜、枝豆、ルウ、ソース、キハリ ナ、かつお節、ほうれん草、豆腐 えのき、パイナフ	中華麺、キハリ、人参、ビーフ もやし、豚肉、かつお節、ソース、油 春雨(豚肉、キハリ、春雨、小麦粉、えのき わかめ、玉ねぎ、椎茸、中華だし、ゼリー みかん、パイ、バナナ、ヨーグルト	豚肉、椎茸、人参、白菜、もやし にんにく、生姜、ごま油、麩 中華だし、片栗粉、小松菜 かつお節、みそ、チーズ
おやつ	あじしらべ ぎゅうにゅう	ピスコ ぎゅうにゅう	サンドイッチ ぎゅうにゅう	ほたほたやき むぎちや	シフォンケーキ(町公社手作り)	おせんべい
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 かきたまじる バナナ	えびカツ アスパラサラダ マカロニスープ チーズ	ミニオムレツ 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 ヨーグルト
材料	豚肉、玉ねぎ、生姜、にんにく ごま油、アヒル、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、人参、油 さつま揚げ、いんげん、えのき、卵 にら、豆腐、かつお節、バナナ	えび、たら、玉ねぎ、パン粉、油 ソース、アヒル、キハリ、人参、鶏肉 ドレッシング、りんご、玉ねぎ、椎茸 バブリ、バセリ、オスマーツ、チーズ	松茸(卵、キハリ)、砂糖、キハリ 豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参 しらたき、アヒル、砂糖、しめし 小松菜、みそ、かつお節、パイ缶	鶏肉、人参、糸こんにゅう、油 油揚げ、砂糖、ゲリビ ^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 ^ス 、にんにく、生姜、油 ルウ、わかめ、ほうれん草、ココリメ ヨーグルト
おやつ	えびせんべい ぎゅうにゅう	ほしたべよ ジョア	とうにゅうクッキー ぎゅうにゅう	オランダせんべい ぎゅうにゅう	えらぶおやつ ぎゅうにゅう	クッキー
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	<p>*お弁当(白米)とはし、おしほ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。</p> <p>*はしとおしほりは毎日洗って清潔にして持たせて下さい。</p> <p>*23日はお誕生日会です。お弁当(白米)はいりませんが、はしとおしほりを忘れないで下さい。</p> <p>*栄養価の表示は、昼食十おやつの表記になっています。</p> <p>*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。食物アレルギーにはその都度対応いたします。</p>					