2023年

ふたばがおかようちえん





〈調理担当〉 大木 南 中村 高橋 御座

〈献立担当〉 橋本



	*0 O	ヷ				Livini 6	
日付	行事	スプーン	献立	エネルギー (kcal)	熱と力になるもの	材料名	体の調子を整えるもの
O1 木		*	クラムチャウダー風シチュー、 ブロッコリーとコーンのソテー	144.2	1		プロッコリー、玉葱、コーソ、人参
O2 金			さつま芋のみそ汁、さばの塩焼 き、ひじきと大豆の炒り煮	167.0		さば、大豆、ちくわ、味噌、油揚げ	人参、玉葱、しめじ、ひじ き、ねぎ
O5 月			えのきのすまし汁、照り焼き ミートボール、大根と人参の甘 酢あえ	154.4	砂糖、片栗粉	チキンボール、かまぼ こ、いんげん	大根、人参、玉葱、えのき たけ、コーン、ねぎ
06 火		*	マーボー豆腐、ほうれん草とツ ナのあえ物	175.4	はるさめ、片栗粉、ごま油、砂糖	木綿豆腐、豚ひき肉、ツ ナ、味噌	ほうれんそう、玉葱、人 参、コーン、ねぎ、しょうが
07 水	お弁当日		愛情たっぷりのお弁当	がをお願!			
08 木		*	ハヤシライス、ごぼうサラダ	232.8	マヨネーズ、油、片栗粉	牛肉、ツナ、ごま	玉葱、ごぼう、人参、ホールト マト、マッシュルーム、コーン、グリン ピース
O9 金			じゃがいもスープ、メンチカ ツ、キャベツのソテー	180.3		メンチカツ、ベーコン	‡ヤベツ、玉葱、人参、コーン、ねぎ
12 月			春雨スープ、シュウマイ、チン ジャオロースー		はるさめ、砂糖、片栗粉		青ピーマン、コーン、赤ピーマン、 ねぎ、わかめ
13 火			なすのみそ汁、コロッケ、いん げんと人参の金平	164.9	ポテトコロッケ、油、砂 糖、ごま油	いんげん、味噌、油揚 げ、ごま	なす、人参、玉葱、ごぼ う、]-ソ、ねぎ
14 水	お弁当日		愛情たっぷりのお弁当	当をお願り	いします。		
15 木			油揚げのみそ汁、さつま揚げ、 かぼちゃのそぼろ煮	176.6	砂糖	鶏ひき肉、さつま揚げ、 味噌、油揚げ、いんげん	かぼちゃ、人参、玉葱、ねぎ
16 金		*	チキンカレー、フルーツフルー チェ	173.9	じゃがいも	鶏もも肉、牛乳	玉葱、みかん、人参、バナナ、青ピ-マン
19 月			ミネストローネ、白身魚のフラ イ、ほうれん草とベーコンのソ テー	179.1	じゃがいも、油	白身魚フライ、ベーコン	ほうれんそう、玉葱、]- ソ、人参、ホールトマト
20 火			中華スープ、揚げ餃子、きゅう りともやしのナムル	146.6	油、砂糖、ごま油	ぎょうざ、卵、ごま	胡瓜、もやし、玉葱、人 参、コーン、ねぎ、わかめ
21 水	お弁当日		愛情たっぷりのお弁当	がをお願!			
22 木			きのこスープ、チキンナゲッ ト、ポテトサラダ	194.5	じゃがいも、マヨネー ズ、砂糖	ナゲット、ロースハム、 ベーコン	人参、えのきたけ、胡瓜、 玉葱、しめじ、コーン
23 金			ぶた汁、焼き鮭、白菜のゆかり あえ	125.5	しらたき、砂糖	さけ、豚肉、味噌、油揚げ、ゆかり	白菜、人参、大根、ごぼ う、ねぎ
26 月			野菜スープ、トマト煮込みハン バーグ、マカロニサラダ	228.8	じゃがいも、マカロ二、 マヨネーズ、油、砂糖	ミニハンバーグ、ベーコ ン、ロースハム	キャベツ、胡瓜、玉葱、ホールトマ ト缶詰、人参、コーン
27 火			麩のすまし汁、豚肉のしょうが 焼き、キャベツのおかかあえ	178.5	焼ふ、砂糖、油、片栗粉	豚肉、かつお節	玉葱、人参、キャベツ、えの きたけ、しめじ、ねぎ、わ かめ
28 水	お弁当日		愛情たっぷりのお弁当	がをお願!			
29 木			ぶっかけそうめん、焼肉風炒め	237.5	ゆでそうめん、砂糖、油	牛肉、錦糸卵、かにかま ぼこ	キャパツ、玉葱、もやし、胡 瓜、人参、青ピーマン、しい たけ、ねぎ
30 金	お誕生日会	*	コンソメスープ、チキンフライ お野菜タルタル、飾り人参、粉ふき 芋、お祝いゼリー(あじさいゼリー)	348.0	じゃがいも、マヨネー ズ、油、砂糖	チキン竜田、ホイップク リーム、ベーコン	かんてん、玉葱、人参、も も缶、キャバツ、キウイフルーツ、コー ン、貝割れ菜
7/3 月			豆腐とわかめのみそ汁、さばの 竜田揚げ、小松菜としらすの和 え物	214.6	さばの竜田揚げ、油、砂糖	木綿豆腐、油揚げ、味噌、しらす干し、ごま	小松菜、白菜、玉葱、ね ぎ、わかめ