

雲雀丘学園幼稚園 様

令和04年度 05月 献立材料表

日程	献立	原材料
05月02日 (月曜日) 428 Kcal	白おにぎり	米
	豚肉のステーキ焼き	豚肉 にんにくの芽 玉ねぎ ニンニク 中華だし オイスターソース 醤油 みりん 塩コショウ ごま油
	揚げ里芋とグリーンピースのマヨ和え	里芋 油 グリンピース マヨネーズ 砂糖 塩 コショウ
	金平ごぼう	ゴボウ 人参 白ゴマ だし 醤油 砂糖 みりん ごま油
	厚揚げと大根のそぼろあん	厚揚げ 大根 鶏ミンチ だし 醤油 砂糖 みりん 片栗粉
05月06日 (金曜日) 399 Kcal	白おにぎり	米
	ハンバーグ ケチャップ	豚肉 牛肉 鶏肉 鶏卵 玉ねぎ パン粉 粒状植物性蛋白 牛乳 砂糖 食塩 清酒 発酵調味料 しょうがペースト にんにくペースト 香辛料 ケチャップ
	わかめとかまぼこの酢の物	わかめ かまぼこ すりごま だし 酢 醤油 砂糖 みりん 塩
	切干大根と油揚げの煮物	切干大根 油揚げ 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	フライドポテト	じゃがいも 油 塩
	コーンの甘煮	コーン 砂糖 塩
05月09日 (月曜日) 432 Kcal	白おにぎり	米
	鶏肉と野菜のスープ煮	鶏肉 キャベツ 玉ねぎ コーン にんにく マーガリン(バター) コンソメ 醤油 塩 コショウ
	春雨の塩昆布和え	春雨 かにかま 塩昆布 みりん
	きのこのバター醤油	しめじ エリンギ 人参 マーガリン(バター) コンソメ 醤油 塩コショウ
	かぼちゃの天ぷら	かぼちゃ 鶏卵 小麦粉 塩 油
05月10日 (火曜日) 471 Kcal	白おにぎり	米
	ポロネーゼパスタ	スパゲティ 合挽きミンチ 玉ねぎ ニンニク ハヤシルウ(フレク) ケチャップ マーガリン(バター) コンソメ 塩 コショウ
	さつまいもとレーズンのマヨ和え	さつまいも レーズン マヨネーズ 砂糖 塩 コショウ
	添えブロッコリー	ブロッコリー 塩
	イカ天	イカ 小麦粉 鶏卵 塩 油
05月13日 (金曜日) 433 Kcal	中華丼	米 豚肉 筍 白菜 人参 ヤングコーン きくらげ マッシュルーム 絹さや 中華だし 醤油 澱粉 ゴマ油 オイスターソース
	ゼリー	下記参照
05月16日 (月曜日) 402 Kcal	白おにぎり	米
	ちくわの天ぷら	ちくわ(卵白含む) 小麦粉 鶏卵 塩 油
	ブロッコリーと鶏肉のマヨサラダ	鶏ほぐし身(鶏肉 砂糖 食塩 香辛料 小麦たん白 調味料 増粘剤レハロース pH調整剤 香料 ホリン酸Na 酸化防止剤(一部に小麦・鶏肉を含む) コーン ブロッコリー すりごま マヨネーズ 砂糖 塩コショウ
	ポークケチャップ	豚肉 しめじ グリンピース コンソメ ケチャップ ソース 砂糖 塩コショウ
	切干大根の煮物	切干大根 人参 油揚げ だし 醤油 砂糖 みりん
05月17日 (火曜日) 400 Kcal	白おにぎり	米
	牛肉と筍のオイスターソース炒め	牛肉 筍 黄ピーマン 中華だし オイスターソース ソース 醤油 塩 コショウ ごま油
	高野豆腐のそぼろ煮	高野豆腐 鶏ミンチ だし 醤油 砂糖 みりん
	ハムといんげんのゴマ和え	ロースハム いんげん ゴマ だし 醤油 砂糖 みりん
	人参の甘煮	人参 砂糖 塩
	レンコンフライ	れんこん 塩 コショウ 鶏卵 小麦粉 パン粉 油
05月20日 (金曜日) 381 Kcal	白おにぎり	米
	白身魚フライ 人参タルタル	カレイ 塩コショウ 鶏卵 小麦粉 パン粉 油 マヨネーズ 人参 レモン 塩
	カリフラワーとツナのカレー風味サラダ	カリフラワー ツナ 人参 カレー粉 オリーブ油 穀物酢 醤油 砂糖 塩コショウ
	若竹煮	筍 わかめ だし 醤油 砂糖 みりん
	ヤングコーンのガーリック炒め	ヤングコーン パセリ にんにく コンソメ 醤油 塩
05月23日 (月曜日) 423 Kcal	白おにぎり	米
	牛肉のしくれ煮	牛肉 糸こんにゃく しょうが 醤油 砂糖 みりん 酒
	ひよこ豆のオーロラサラダ	ひよこ豆 ケチャップ マヨネーズ 砂糖 塩 コショウ 白ワイン
	手作りコロッケカレー風味	じゃがいも 牛肉 豚肉 玉ねぎ カレー粉 スキムミルク 牛乳 砂糖 酒 塩 コショウ 鶏卵 小麦粉 パン粉 油
	人参とベーコンのバターソテー	人参 ベーコン(卵白含む) マーガリン(バター) コンソメ 醤油 塩コショウ
05月24日 (火曜日) 390 Kcal	白おにぎり	米
	豚じゃが	豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 醤油 砂糖 みりん
	春雨と錦糸卵の中華和え	春雨 錦糸卵 白ゴマ 中華だし 酢 醤油 砂糖 塩 ゴマ油
	ひじきの煮物	ひじき 油揚げ 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	ウインナーとコーンの炒め物	ウインナー コーン コンソメ 塩 コショウ

日程	献立	原材料
05月27日 (金曜日) 488 Kcal	カレーライス	カレールー (乳 りんご 小麦粉 香辛料 野菜パウダー 食用油脂 砂糖 ホーケキス 蛋白加水分解物 ソースパウダー アミノ酸 カラメル色素 酸味料 乳化剤 コンスターチ チキンブイヨン カレー粉 (原材料に大豆を含む)) ケチャップ ソース 鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 米
	りんごジュース	りんご ビタミンC
05月30日 (月曜日) 505 Kcal	白おにぎり	米
	鯖の塩焼き	鯖 塩
	肉団子	豚肉 牛肉 玉ねぎ しょうが 鶏卵 塩 コショウ 酒 パン粉 ごま油 片栗粉 油 中華だし 穀物酢 醤油 砂糖 みりん ごま
	カリフラワーとかまぼこの胡麻マヨネーズ	カリフラワー かまぼこ 白ゴマ マヨネーズ 砂糖 塩コショウ 白ワイン
	揚げ空豆	空豆 塩 油
筑前煮	鶏肉 レンコン たけのこ 人参 だし 醤油 砂糖 みりん	
05月31日 (火曜日) 461 Kcal	白おにぎり	米
	唐揚げ	鶏肉 塩 コショウ 鶏卵 生姜 にんにく 醤油 酒 ごま油 片栗粉 油
	ヤングコーンのアイオリ和え	ヤングコーン マヨネーズ ニンニク レモン果汁 みりん コショウ
	ビーフとツナの中華炒め	ビーフ ツナ 人参 中華だし 醤油 塩 コショウ
	さつまいもと油揚げの煮物	さつまいも 油揚げ だし 醤油 砂糖 みりん

※ゼリーは下記のいずれかの味になります。□

青りんごゼリー 砂糖混合ブドウ糖果糖液、水飴、りんご濃縮果汁、アップルピューレ、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(くちなし、紅花黄)□

オレンジゼリー 砂糖混合ブドウ糖果糖液、水飴、柑橘混合濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、カロチノイド色素□

ストロベリーゼリー 砂糖混合ブドウ糖果糖液、水飴、ストロベリーピューレ、ストロベリー濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料□

仕入れの都合によりメニュー・原材料(アレルギー含む)に変更が生じる場合があります。予めご了承くださいませ。 株式会社 富喜屋