

# 令和4年5月分 予定献立表



幼稚園

刈谷市学校給食センター

日 曜	献立名 主食 牛乳 主菜 副菜 その他の順	赤 主に体の組織をつくる食品		緑 主に体の調子を整える食品		黄 主にエネルギーになる食品		エネルギー (kcal)	
		たんぱく質	無機質	ビタミン		炭水化物	脂質		
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん 芋・砂糖	油脂・種類		たんぱく質 (g)
2月	たけのご飯 (麦ご飯・たけのご飯の具)	牛乳	鶏肉 油揚げ	飲用牛乳	にんじん	たけのこ 枝豆 干しいたけ	麦ご飯 砂糖	米油	477
	あじのコーンフレイクフライ		あじ				コーンフレイク でん粉	米油	20.3
	新じゃがの豆乳みそ汁		豆乳	合わせみそ	小松菜	キャベツ 玉ねぎ	じゃが芋		
6金	ご飯 ちくわのてん茶揚げ	牛乳	ちくわ	飲用牛乳		てん茶	ご飯	米油	427
	豚汁		豚肉 豆腐 豆みそ		にんじん 小松菜	こんにゃく 大根 ごぼう	じゃが芋		17.3
	キャベツとわかめの三杯酢			わかめ		キャベツ きゅうり	砂糖		
9月	ご飯 マーボー豆腐	牛乳	豚肉 豆腐 豆みそ	飲用牛乳			ご飯		466
	焼きぎょうざ		鶏肉 豚肉		にんじん ねぎ	玉ねぎ たけのこ しょうが にんにく	でん粉 砂糖	ごま油	19.7
	切り干して中華サラダ				にら	キャベツ 玉ねぎ	ぎょうざの皮		
10火	金芽玄米ご飯	牛乳		飲用牛乳			金芽玄米ご飯		466
	鶏肉とひよこ豆のカレー		鶏肉 ひよこ豆		トマト にんじん	玉ねぎ にんにく しょうが マッシュルーム	でん粉 砂糖	米油 カレールウ コーンオイル	537
	コロッケ					玉ねぎ	じゃが芋 パン粉 小麦粉	米油	18.1
11水	野菜ラーメン (ラーメン・野菜ラーメンの汁)	牛乳	豚肉 なんと巻	飲用牛乳	にんじん チンゲンサイ	玉ねぎ キャベツ しめじ	ラーメン		524
	えびカツ		えび			玉ねぎ	パン粉 小麦粉	米油	24.5
	大豆もやしときゅうりのナムル					きゅうり 大豆もやし しょうが		ごま油	
12木	ご飯 ハンバーグのきのこソース	牛乳	豚肉 鶏肉	飲用牛乳			ご飯		475
	実だくさんみそ汁		鶏肉 油揚げ 豆みそ 米みそ	わかめ	チンゲンサイ にんじん	こんにゃく ごぼう 大根 キャベツ	砂糖	米油 デミグラスソース	19.9
	じゃが芋のごまサラダ					枝豆 とうもろこし	じゃが芋	ごま ドレッシング	
13金	ご飯 鶏肉の塩レモン焼き	牛乳	鶏肉	飲用牛乳			ご飯		495
	ツナじゃが		まぐろ 油揚げ		にんじん	こんにゃく 玉ねぎ 枝豆	じゃが芋 砂糖	米油	21.6
	ひじきのいため煮		ちくわ	ひじき	ピーマン	ごぼう とうもろこし	砂糖	ごま油	
16月	ご飯 ハヤシチュー	牛乳	豚肉	飲用牛乳	にんじん	枝豆 玉ねぎ	ご飯		511
	パンプキンアンサンブルエッグ		卵 鶏肉		かぼちゃ		じゃが芋	ハヤシルウ	17.9
	フルーツのアセロラゼリーあえ					黄桃 バイナップル	アセロラジュレ		
17火	ご飯 さばの塩焼き	牛乳	さば	飲用牛乳			ご飯		454
	若竹汁		生揚げ	わかめ	にんじん 三つ葉	たけのこ ふき えのきたけ 干しいたけ		米油	22.9
	キャベツのごま酢あえ					キャベツ	砂糖	ごま	
18水	くろロールパン	牛乳		飲用牛乳			くろロールパン		524
	肉団子のケチャップ煮		鶏肉		トマト	玉ねぎ			
	白いんげん豆のポタージュ		鶏肉 白いんげん豆	牛乳 生クリーム	にんじん パセリ	玉ねぎ	じゃが芋	ベシヤメルソース	22.2
◆キャベツとしらすのアーリオオーリオ			富士松東小学校6年生 近藤 杏莉さんの 我が家のじまん料理です			キャベツ にんにく		オリーブオイル	

献立表の見方 [ ]: 卓上物 【 】: 業者配送 太字: 新献立 ◆: 我が家のじまん料理

エネルギー基準値 490 kcal たんぱく質基準値 20.2g

材料は、すべてを記載しているものではありません。アレルギー物質については、アレルギー関連書類で確認してください。食材については細心の注意を払って、安全確保に努めています。材料などの入荷状況により献立を変更することがあります。献立表および食材の産地は、刈谷市のホームページに掲載しています。

《給食で使用する魚は、できるかぎり骨が気にならないものを使用していますが骨が残ることがあります》



