



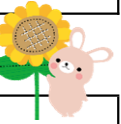
聖マーガレット幼稚園 7月 の献立表



ひにち	こんだて	ざいりょう
2 月	とりのてりやき	鶏肉 生姜 ニンニク 醤油 みりん
	きりぼしだいこんのにつけ	油揚げ 切干大根 人参 インゲン 醤油 砂糖 みりん 出汁
	みそしる	季節の野菜 ★
3 火	さかなのかれーあんかけ	タラ 玉葱 人参 えのき しめじ 青菜 カレールー 醤油 片栗粉 出汁
	からふるおひたし	人参 コーン 枝豆 青菜 醤油
	みそしる	季節の野菜 ★
4 水	はやしらいす	豚肉 玉葱 人参 トマトジュース トマト缶 ハヤシルー トマトケチャップ コンソメ
	ふらいどぼと	じゃがいも 塩
	くだもの	スイカ
5 木	お誕生日会	
	のりしおからあげ	鶏肉 青のり 片栗粉 醤油 酒 中華だし
	かぼちゃのにつけ	南瓜 醤油 みりん 砂糖
	みそしる	季節の野菜
6 金	にんじんごはん	人参 塩こんぶ 醤油 酒 出汁
	つなまよちくわ	ちくわ ツナ コーン マヨドレ
	きりぼしだいこんいりひじきのにつけ	油揚げ ひじき 切干大根 人参 醤油 みりん 砂糖 酒
	こんさいじる	豆腐 こんにゃく 大根 人参 ごぼう ねぎ 醤油 出汁
9 月	さけのゆうあんやき	鮭 醤油 酒 みりん
	がんもとやさいのにももの	がんも コンニャク 人参 大根 インゲン 醤油 みりん 砂糖 出汁
	みそしる	季節の野菜 ★
10 火	すどり	鶏肉 玉葱 人参 しめじ インゲン ケチャップ 生姜 にんにく 醤油 酢 砂糖 片栗粉
	あおなのおかかあえ	青菜 人参 もやし かつお節 醤油
	みそしる	季節の野菜
11 水	あかうおのみそこうじやき	赤魚 味噌麹 醤油 酒
	ごもくきんぴら	鶏肉 人参 牛蒡 インゲン コンニャク 竹輪 ごま油 醤油 砂糖 みりん
	すいもの	季節の野菜
12 木	かれーらいす	豚肉 玉葱 じゃが芋 人参 カレールー コンソメ
	こーるすろーさらだ	キャベツ 人参 ブロッコリー コーン マヨドレ
	ぶどうかんてん	ぶどうジュース イナアガー 砂糖

ひにち	こんだて	ざいりょう
13 金	さばのにつけ	鯖 生姜 醤油 砂糖 みりん 酒
	あおなともやしのあえもの	青菜 もやし 人参 醤油
	すいもの	季節の野菜
16 月	海の日	
17 火	さわらのてりやき	鯖 醤油 砂糖 みりん
	きりぼしだいこんとひじきのにつけ	鶏肉 ひじき 油揚げ 切干大根 人参 インゲン 醤油 みりん 砂糖 出汁
	みそしる	季節の野菜 ★
18 水	終業式	
30 月	さばのしおやき	鯖 塩
	ブロッコリーのおかかあえ	鯉節 ブロッコリー 人参 醤油
	みそしる	季節の野菜
31 火	とうふでんがく	豆腐 赤味噌 砂糖 みりん
	あつあげとだいこんのにももの	大根 厚揚げ 人参 インゲン コンニャク 醤油 みりん 砂糖 出汁
	みそしる	季節の野菜 ★

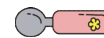
8月 の献立表



1 水	さわらのみそこうじやき	鯖 味噌麹 生姜 醤油 みりん
	わかめさらだ	わかめ キャベツ 人参 醤油 砂糖 酢 ごま油
	すいもの	季節の野菜
2 木	お誕生日会	
	やさいたっぷりぶたどん	豚肉 キャベツ 玉葱 人参 しめじ 生姜 にんにく 醤油 ごま油
	かぼちゃのにつけ	南瓜 醤油 みりん 砂糖
	みそしる	季節の野菜
3 金	とりにくのうめやき	鶏肉 ねり梅 生姜 醤油 酒
	こうやとうふのにつけ	鶏肉 高野豆腐 人参 大根 インゲン 醤油 みりん 砂糖 出汁
	みそしる	季節の野菜 ★

☆青菜は、キャベツ、白菜、小松菜、ほうれん草、水菜を含みます。

★の汁物には 大豆製品（豆腐 油揚げ など）が入る場合がございます。



このマークの日はスプーンを持参してください。

※マヨドレ=卵を使用していないアレルギー対応のマヨネーズです。

※旬の食材を使用しておりますので、メニューが変更する場合がございます。ご了承いただくと幸いです

H30.7月8月

