

直方セントポール幼稚園 2024年2月給食献立表

1日	木	和風ハンバーグ 合挽ミンチ・玉ねぎ・塩・こしょう・パン粉・砂糖・みりん・醤油	ペパロンチーノ スパゲッティ・玉ねぎ・ベーコン・塩・こしょう・にんにく	きんぴらごぼう ごぼう・人参・砂糖・みりん・醤油	ウインナー ウインナー・塩・こしょう・鶏ガラスープ	パン フルーツ
2日	金	サバの塩焼 サバ・塩	春巻き 豚ミンチ・玉ねぎ・キャベツ・塩・こしょう・春巻きの皮	野菜ボール 魚のすり身・玉ねぎ・人参・塩・こしょう・醤油・片栗粉	煮卵 卵・砂糖・みりん・醤油	ごはん フルーツ
5日	月	鶏大根 鶏肉・大根・人参・砂糖・みりん・薄口醤油	串カツ 豚肉・玉ねぎ・小麦粉・塩・こしょう・パン粉	しゅうまい 豚ミンチ・玉ねぎ・シウマイの皮・塩・こしょう・醤油	玉子サラダ 玉子・塩・こしょう・マヨネーズ	ごはん フルーツ
6日	火	エビフライ エビ・塩・こしょう・小麦粉・パン粉	焼うどん 豚肉・キャベツ・人参・うどん麺・塩・こしょう・ソース	れんこんそば 鶏ミンチ・レンコン・砂糖・みりん・醤油	ポテトサラダ じゃがいも・人参・コーン・胡瓜・マヨネーズ・塩・こしょう	ごはん フルーツ

7日(水) お弁当

8日	木	串カツ 豚肉・玉ねぎ・小麦粉・塩・こしょう・パン粉	麻婆茄子 豚ミンチ・茄子・ねぎ・砂糖・醤油・片栗粉	ちぎり天煮 魚のすり身・玉ねぎ・人参・塩・こしょう・醤油・片栗粉	小松菜胡麻和え 小松菜・人参・砂糖・みりん・薄口醤油・ゴマ	パン フルーツ
13日	火	白身魚南蛮 ホキ・玉ねぎ・人参・塩・こしょう・片栗粉・砂糖・酢・薄口醤油	豚じゃが 豚肉・じゃがいも・人参・砂糖・みりん・醤油	五目春雨 春雨・鶏ミンチ・玉ねぎ・キャベツ・人参・塩・こしょう・醤油	インゲン和え物 インゲン・砂糖・みりん・醤油	ごはん フルーツ

14日(水) お弁当

15日	木	コロッケ じゃがいも・人参・小麦粉・パン粉・塩・こしょう	牛肉プルコギ 牛肉・ネギ・もやし・塩・こしょう・砂糖・みりん・醤油	オムレツ 卵・塩・砂糖	カニカマ胡瓜サラダ カニカマ・胡瓜・人参・ドレッシング	パン フルーツ
-----	---	---------------------------------	--------------------------------------	----------------	--------------------------------	------------

16日(金) お誕生日会 カレーライス・デザート

19日	月	野菜豚しゃぶ 豚肉・キャベツ・人参・しめじ・塩・こしょう・ゴマドレ	ささみかつ 鶏むね肉・塩・こしょう・小麦粉・パン粉	じゃがいもそば じゃがいも・合挽ミンチ・砂糖・醤油・みりん	マカロニサラダ マカロニ・マヨネーズ・塩・こしょう・コーン・胡瓜	ごはん フルーツ
20日	火	ハムカツ ハム・塩・こしょう・小麦粉・パン粉	カレービーフン ビーフン・玉ねぎ・人参・キャベツ・塩・こしょう・カレー粉	小松菜きのこ 小松菜・しめじ・人参・砂糖・みりん・醤油	竹輪と胡瓜酢 胡瓜・竹輪・砂糖・酢・薄口醤油	ごはん フルーツ

21日(水) お弁当

22日	木	ささみ天 鶏ささみ・塩・こしょう・小麦粉	麻婆豆腐 豚ミンチ・豆腐・ねぎ・砂糖・醤油・片栗粉	ベーコンエッグ ベーコンエッグ・卵・塩・こしょう	野菜の白和え 豆腐・ほうれん草・人参・砂糖・みりん・薄口醤油	パン フルーツ
26日	月	とんかつ 豚ロース・塩・こしょう・小麦粉・パン粉	花五目卵焼き 卵・インゲン・人参・椎茸・塩・砂糖	インゲン厚揚げ煮 厚揚げ・インゲン・砂糖・みりん・薄口醤油	蓮根サラダ 蓮根・練りゴマ・塩・こしょう	ごはん フルーツ
27日	火	揚げ鯖の甘辛 サバ・塩・こしょう・片栗粉・砂糖・みりん・醤油	大根がんも煮 大根・インゲン・砂糖・みりん・薄口醤油	牛肉ごぼう 牛肉・ごぼう・人参・砂糖・みりん・醤油	ポテトサラダ じゃがいも・人参・コーン・胡瓜・マヨネーズ・塩・こしょう	ごはん フルーツ

28日(水) お弁当

29日	木	アジフライ アジ・塩・こしょう・小麦粉・パン粉	ウインナーポトフ ウインナー・じゃがいも・塩・こしょう・鶏ガラスープ	いんげんそば 鶏ミンチ・インゲン・砂糖・みりん・醤油	スパゲッティサラダ スパゲッティ・マヨネーズ・塩・こしょう・コーン・胡瓜	パン フルーツ
-----	---	----------------------------	---------------------------------------	-------------------------------	---	------------