

# 23年05月の献立

ふたば幼稚園

ようちえん給食(株)

仙台市若林区鶴代町1-15

栄養士：鈴木

電話：022-782-0821

FAX：022-782-0822

日付	曜日	容器	主食	献立	カロリー	体をつくる	熱や力になる	体調を整える
9	火	2トレイ	ガーリックライス	ハッシュドポーク・大豆ナゲット・かにかま・三色ナムル ・フルーツカクテル	453 k	豚肉・大豆・かまぼこ	米・植物油・小麦粉・ごま・砂糖	玉ねぎ・にんにく・人参・ほうれん草・もやし・フルーツ★1
11	木	1トレイ+黄色	メロンパン	棒ぎょうざ・回鍋肉・赤かぶかまぼこ・春雨中華サラダ ・パイ	619 k	豚肉・厚揚げ・かまぼこ・鶏肉・	小麦粉・植物油・砂糖・春雨	キャベツ・白菜・玉ねぎ・にら・にんにく・ピーマン・人参・きくらげ・パイ
12	金	1トレイ+ピンク	太巻き・いなり寿司 (別：ミニエクレア)	フライドチキン・さつま芋とレーズンのサラダ・皇ポテト ・枝豆・みかん	681 k	卵・のり・でんぷ・油揚げ・鶏肉	米・植物油・さつま芋・砂糖・じゃが芋・チョコレート	かんぴょう・しいたけ・きゅうり・レーズン・枝豆・みかん
15	月	2トレイ	チャーハン	鶏の竜田揚げ・ベーコンのスパゲティ・肉焼売 ・コーン&グリーンピースソテー・パイ	429 k	卵・豚肉・鶏肉・ベーコン・たら・ウインナー	米・植物油・小麦粉・砂糖	ねぎ・にんにく・キャベツ・玉ねぎ・グリーンピース・人参・コーン・パイ
16	火	バック+黄色	焼きそば	とんかつ・れんこんと枝豆のソテー・星しんじょ ・洋風切干大根煮・黄桃	541 k	豚肉・豆乳・豆腐・魚肉・ベーコン	小麦粉・植物油・砂糖・白滝	人参・キャベツ・れんこん・枝豆・玉ねぎ・かぼちゃ・ほうれん草・ブロッコリー・いんげん・大根・黄桃
18	木	2トレイ	クリームパン	グリルチキン・花野菜の和風炒め・かにかま天ぷら ・根菜サラダ・白桃	294 k	卵・鶏肉・ウインナー・魚肉	小麦粉・植物油・砂糖	ブロッコリー・にんにく・玉ねぎ・カリフラワー・コーン・ごぼう・れんこん・人参・白桃
19	金	バック+黄色	ポークカレーライス	ささみ磯辺フライ・ツナトマトパンネ・ハムステーキ ・ひじきサラダ・オレンジ	521 k	豚肉・鶏肉・青のり・ツナ・ハム・ひじき	じゃが芋・植物油・米・小麦粉・砂糖・ごま	にんにく・玉ねぎ・人参・ごぼう・コーン・枝豆・オレンジ
22	月	2トレイ	エビピラフ	エビフライ(ケチャップ)・ジャーマンポテト・ミートボール ・マカロニサラダ・みかん	366 k	えび・ウインナー・鶏肉・ツナ	米・植物油・じゃが芋・砂糖・小麦粉	玉ねぎ・人参・ピーマン・アスパラガス・パセリ・コーン・みかん・グリーンピース
23	火	2トレイ	五目釜飯	厚揚げのそぼろあん・野菜春巻き・えびしゅうまい ・おひたし・りんご煮	367 k	鶏肉・油揚げ・豚肉・厚揚げ・魚肉・えび	こんにゃく・米・砂糖・小麦粉・植物油	ごぼう・人参・たけのこ・生姜・長ねぎ・キャベツ・にら・玉ねぎ・白菜・ほうれん草・りんご
25	木	2トレイ	あんパン	野菜クロquette・スパゲティナポリタン・笹かまぼこ ・こんにゃく金平・黄桃	342 k	小豆・ウインナー・かまぼこ・油揚げ	小麦粉・植物油・じゃが芋・砂糖・こんにゃく・ごま	玉ねぎ・コーン・人参・グリーンピース・マッシュルーム・ピーマン・黄桃
26	金	バック+黄色	ミートソーススパゲティ	豚肉の甘辛煮・ちくわ磯辺天ぷら・お好み焼き・海藻サラダ ・パイ	553 k	牛肉・豚肉・こうや豆腐・青のり・ちくわ・わかめ	小麦粉・砂糖・植物油・白滝	トマト・玉ねぎ・人参・キャベツ・長ねぎ・生姜・大根・コーン・パイ
29	月	2トレイ	赤飯(ごま塩付) (別：いちごシュー)	アメリカンドッグ・ポテトフライ・赤かぶかまぼこ ・ブロッコリー・ピーマンサラダ・フルーツカクテル	485 k	ソーセージ・かまぼこ・ツナ・わかめ	もち米・ごま・小麦粉・植物油・じゃが芋・砂糖	ブロッコリー・フルーツ★1・いちご
30	火	2トレイ	チキンライス	ハムカツ・焼きそば・ポークウインナー・チーズ ・ポテトサラダ・パイ	450 k	鶏肉・ハム・豚肉・ウインナー・チーズ	米・植物油・小麦粉・じゃが芋・砂糖	玉ねぎ・トマト・グリーンピース・人参・キャベツ・パイ

※ 食品材料の入荷の都合上、献立の一部を変更させて頂く場合もありますので、ご了承ください。

※ 毎日お届けするお弁当は食品衛生上、当日の午後1時までお召上がりください。

※ 魚は極力骨を取っていますが、気を付けて召し上がってください。

※ 調味料は天外塩と有機醤油を使用しております。(仕入先：鎌田醤油株式会社)

※ 郷土料理は沖縄県の「クーブイリチー」(8日)です。

※ 旬食材は「キャベツ」です。

★1フルーツカクテルの果物は、桃・洋梨・パイナップル・ぶどう・チェリーです。





# 23年05月の献立

ふたば幼稚園

ようちえん給食(株)

電話 022-782-0821

仙台市若林区鶴代町1-15

FAX 022-782-0822

栄養士：鈴木

日付	曜日	料理名	7品種							21品種																					
			卵	乳製品	小麦	そば	落花生	かに	えび	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	くるみ	りんご	カリッ	もも	キウイ	大豆	まつたけ	やまいも	さば	さけ	いか	いくら	あわび	バナナ	ごま	かシュー	アーモンド	
30	火	チキンライス		●							●	●	●					●													
		ハムカツ	●	●	●						●	●						●													
		焼きそば			●						●				●			●													
		ポークウインナー								●	●							●													
		チーズ		●																											
		ポテトサラダ	●	●	●													●													
		パイ		●														●													

※ 食品材料の入荷の都合上、献立の一部を変更させて頂く場合もありますので、ご了承下さい。

※ この製品は卵・乳・小麦・大豆・そば・ピーナッツを使用した設備で製造しています。

※ 加工品に関してコンタミネーション（食品を製造する際、機械や器具からアレルギーを起こす原因となる物質が意図せず混入すること）の表示は含んでおりません。

★表示はアレルギー代替品になります。





# 23年05月の献立

ふたば幼稚園アレルギー対応食

ようちえん給食(株)

電話 022-782-0821

仙台市若林区鶴代町1-15

FAX 022-782-0822

栄養士：鈴木

日付	曜日	料理名	7品種							21品種																				
			卵	乳製品	小麦	そば	落花生	かに	えび	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	くるみ	りんご	カボチャ	もも	キウイ	大豆	まつたけ	やまいも	さば	さけ	いか	いくら	あわび	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド
30	火	ゆかりごはん																												
		★ハムカツ			●						●							●												
		焼きそば			●						●			●				●												
		ポークウインナー								●	●							●												
		★豆ちくわ																●												
		★ポテトサラダ																●												
		パイ																												

※ 食品材料の入荷の都合上、献立の一部を変更させて頂く場合もありますので、ご了承下さい。  
 ※ この製品は卵・乳・小麦・大豆・そば・ピーナッツを使用した設備で製造しています。  
 ※ 加工品に関してコンタミネーション（食品を製造する際、機械や器具からアレルギーを起こす原因となる物質が意図せず混入すること）の表示は含んでおりません。  
 ★表示はアレルギー代替品になります。