給食だより（予定献立表）

やどめ保育園

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
	1日	2日	3日	4日	5日	6日
午前	おせんべい	ビスケット	おせんべい	ビスケット	おせんべい	ビスケット
昼食	ごはん ネギ塩チキン キャベツのサラダ 味噌汁 りんご	五目ラーメン かぼちゃのレモン煮 バナナ	ごはん 肉豆腐 チンゲン菜のお浸し 味噌汁 チーズ	ごはん アジのカレー焼き ヒジキの和風サラダ 味噌汁 オレンジ	ごはん 鶏肉のごま照り焼き 納豆和え 味噌汁 バナナ	中華丼 春雨スープ くだもの
午後	きな粉マカロニ・牛乳	ゼリー（ぶどう）	フライドポテト・牛乳	ピーチムース	ゆかりチーズごはん	おせんべい
	8日	9日	10日	11日	12日	13日
午前	おせんべい	ビスケット	おせんべい	ビスケット	おせんべい	ビスケット
昼食	ごはん なすの肉みそ炒め 春雨サラダ すまし汁 チーズ	カレーライス 海藻サラダ 白菜のスープ ヨーグルト	ごはん 白身魚の磯辺焼き 根菜と鶏の炒り煮 味噌汁 バナナ	ごはん ポークチャップ 大根サラダ 味噌汁 チーズ	ごはん ブリの生姜焼き もやしのサラダ 味噌汁 キウイ	焼うどん わかめスープ チーズ
午後	ほうれん草とチーズの蒸しパン・牛乳	ゼリー（青りんご）	いももち・牛乳	ヨーグルト和え	シュガートースト・牛乳	おせんべい
	15日	16日	17日	18日	19日	20日
午前		ビスケット	おせんべい	ビスケット	おせんべい	ビスケット
昼食		スパゲティナポリタン さつまいもサラダ 野菜スープ パイナップル	ごはん 豚肉のくわ焼き チンゲン菜の海苔和え 味噌汁 オレンジ	ごはん タラの照り焼き 切り干し大根の煮物 味噌汁 バナナ	ごはん 鶏肉のバーベキューソテー ポパイサラダ コンソメスープ チーズ	ハヤシライス 野菜スープ ヨーグルト
午後		イチゴプリン	豆腐ドーナツ・牛乳	クリームパン・牛乳	青菜ごはん	おせんべい
	22日	23日	24日	25日	26日	27日
午前	おせんべい		おせんべい	ビスケット	おせんべい	ビスケット
昼食	ごはん 鶏肉の香味焼き 里芋と人参の煮物 すまし汁 オレンジ		ごはん タラのパン粉焼き ジャーマンポテト 味噌汁 チーズ	きのこごはん 鶏の照り焼き 小松菜のお浸し すまし汁 バナナ	パン りんごジャム ポテトグラタン キャベツサラダ コーンポタージュ	豚汁うどん かぼちゃマッシュ くだもの
午後	スイートポテト・牛乳		ゼリー（ピーチ）	ジャムサンド・牛乳	五平餅・牛乳	おせんべい
	29日	30日				
午前	おせんべい	おせんべい				
昼食	ごはん アジの竜田揚げ ほうれん草のおかか和え 味噌汁 オレンジ	ジャンバラヤ キャベツとりんごのサラダ コンソメスープ バナナ				
午後	ふかしいも	誕生日デザート・ジュース				

アメリカ料理　～ジャンバラヤ～

ジャンバラヤとは、アメリカ南東部ルイジアナ州の郷土料理。肉や野菜を香ばしく炒め、米とスパイスを加えて炊き上げる米料理です。スペイン人によって「パエリア」が伝わったことが始まりとされており、その後、様々な国の移民によってアレンジされながら、ルイジアナ州独自の料理として定着していきました。