

平成22年 5月分 正進幼稚園献立表

実施日	曜	献立		食品名と体の中での働き			栄養価	
		主食	副食	肉や血になる	体の調子を良くする	力や体温のもと	エネルギー kcal/100g	たんぱく質 %
7	金	ご飯 パン 牛乳	ナゲット給食、バターロール、ステックパン、チキンナゲット、きびなごの南蛮、10ゼリー、俄のおにぎり	鶏肉、きびなご	玉葱、人参、ピーマン、	さとう、油、パン、ご飯	489	14.7
10	月	ご飯	おさかな給食、鮭のチーズフライ、焼きそば、高野豆腐と大根煮、若竹煮、コーンのドレ和え、俄のおにぎり、菜めしご飯	鮭、豚肉、高野豆腐、わかめ	キャベツ、人参、ピーマン、竹の子、コーン、大根	さとう、油、麺、ご飯	426	12.6
12	水	ご飯	照り焼き給食、鶏の照り焼き、ナポリタンスパ、がんもどき煮、こんやくと根菜煮、人参の甘煮	鶏肉、ポークハム、がんもどき	玉葱、人参、ピーマン、こんにゃく、ごぼう、れんこん	さとう、油、里芋、メン、ご飯	427	12.8
14	金	ご飯 パン 牛乳	แฮมロール、カレーコロッケ、キャベツのサワー漬け、オレンジ、枝豆、俄のおにぎり	鶏肉	キャベツ、大根、人参、えだまめ、オレンジ	さとう、油、パン、ご飯	489	14.8
17	月	ご飯	カレーライス	豚肉	玉葱、人参、コーン、トマト	さとう、油、じゃが芋、ご飯	435	13.8
19	水	ご飯	フライ給食、かぼちゃのひき肉フライ、焼うどん、エビ団子と冬がんと煮、切干大根煮、ピースの甘煮、俄のおにぎり、ジャムパン	鶏肉、豚肉、えび、	キャベツ、人参、ピーマン、かぼちゃ、冬がんと、切干大根、ピース、しいたけ	さとう、油、メン、ご飯、パン	424	12.5
21	金	ご飯 パン 牛乳	マリネ給食、バターロール、ステックパン、男爵コロッケ、ポークハムのマリネ、10ゼリー、俄のおにぎり	ポークハム、鶏肉	コーン、キャベツ、人参、大根	さとう、油、じゃが芋、パン	489	14.8
24	月	ご飯	コロッケ給食、ひじきコロッケ、焼ビーフン、いか団子とそら豆煮、焼カボチャ、俄のおにぎり、わらび餅	ひじき、豚肉、いか	キャベツ、人参、ピーマン、そら豆、かぼちゃ	さとう、油、ビーフン、ご飯	427	12.5
26	水	ご飯	園児さん、塩焼き給食、鮭の塩焼き、きのこ焼うどん、鶏団子と玉葱煮、五日煮豆、こふき芋、わかめご飯、俄のおにぎり	鮭、わかめ、豚肉、鶏肉、大豆	きのこ、人参、ピーマン、玉葱、牛蒡、れんこん	さとう、油、メン、ご飯	430	12.9
26	水	ご飯	保護者さん、鮭の塩焼き、きのこ焼うどん、鶏団子と玉葱煮、五日煮豆、こふき芋、夜ご飯、豆腐の味噌汁	鮭、わかめ、豚肉、鶏肉、大豆、豆腐	きのこ、人参、ピーマン、玉葱、牛蒡、れんこん	さとう、油、麺、ご飯	430	12.9
27	木	ご飯	園児さん、げんき給食、イワシのハンバーグ、ナポリタンスパ、春雨の酢物、竹の子とふき煮、4種の豆煮、俄のおにぎり、そぼろごぼろ煮	鶏肉、ポークハム、卵、イワシ、豆	玉葱、人参、ピーマン、キュウリ、コーン、枝豆、竹の子、ふき	さとう、油、メン、春雨、ご飯	429	12.8
27	木	ご飯	保護者さん、げんき給食、イワシのハンバーグ、ナポリタンスパ、春雨の酢物、竹の子とふき煮、4種の豆煮、焼餃い飯、味噌汁	鶏肉、ポークハム、卵、いわし、豆、豆腐、わかめ	玉葱、人参、ピーマン、キュウリ、コーン、枝豆、竹の子、ふき	さとう、油、メン、春雨、ご飯	429	12.8
28	金	ご飯	園児さんカツ給食、メンチカツ、焼ビーフン、厚揚げと玉葱煮、人参のごまあえ、金びらごぼう、俄のおにぎり、ひじきご飯	豚肉、鶏肉、厚揚げ、ひじき	キャベツ、人参、ピーマン、玉葱、ごぼう	さとう、油、メン、ご飯	428	12.8
28	金	ご飯	保護者さん、カツ給食、メンチカツ、焼ビーフン、厚揚げと玉葱煮、人参のごまあえ、金びらごぼう、夜ご飯、味噌汁	豚肉、鶏肉、厚揚げ、豆腐、わかめ	キャベツ、人参、ピーマン、玉葱、ごぼう	さとう、油、メン、ご飯	428	12.8
31	月	ご飯	からあげ給食、鶏のからあげ、ナポリタンスパ、イワシのつみれと小松菜煮、五日ひじき、ふかし芋	鶏肉、ポークハム、いわし、ひじき	玉葱、人参、ピーマン、小松菜、ごぼう、れんこん	さとう、油、メン、さつまいも、ご飯	431	13



給食を楽しく食べましょう

米、 福岡県産米

野菜、 福岡産、九州産、国産、など野菜果物によって収穫地が異なります

卵、 地元久留米の卵農場のみです(株)村田孵化場グルメ卵GPセンター

肉、 カレーライス、焼きそばなどに使用するのは全て国産のみです

大豆、 国産大豆

日本給食連合会、学校給食物資開発流通研究協会の選定品のみ使用