

平成30年度 日光自然教室献立表

1日目/夕食



- ◎チキンカレー
- ・福神漬け
- ◎わかめとねぎの玉子スープ
- ・小松菜とコーンの野菜炒め
- ◎ご飯
- ・果物(オレンジ)
- ・麦茶

2日目/朝食



- ・鮭塩焼き
- ・がんもどき
- ・ほうれん草胡麻和え
- ・笹かまぼこ
- ・ヨーグルト
- ◎具だくさん味噌汁
- ◎厚焼き玉子
- ◎ご飯
- ・麦茶

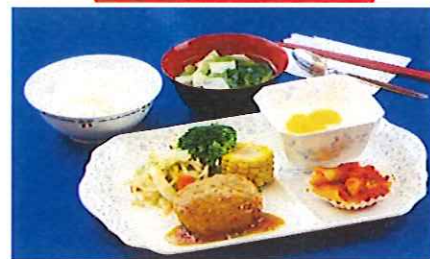
2日目/昼食



- ・ぶりの照り焼き
- ・海老フライ
- ・鶏の唐揚げ
- ・煮物(かぼちゃ)
- ・ポークウィンナー
- ・きんぴらごぼう
- ※帰園時りんごジュース
- ・ご飯(梅干)
- ・中濃ソース(パック)
- ・煮豆
- ・いんげんのおひたし
- ・麦茶(水筒)

*アレルギー児童
の弁当箱は黄色
(その他は白)
*袋の色
教諭・・・緑
児童・・・白
アレルギー児童・・・黄

2日目夕食



- ◎ハンバーグ(おろしソース)
- ・野菜炒め
- ・ブロッコリー(自家製ドレッシング)
- ・杏仁豆腐(みかん)
- ・ペンネのトマトソース和え
- ・カットコーン
- ◎湯葉と小松菜のスープ
- ◎ご飯
- ・麦茶

3日目/朝食



- ・ツナサラダ
- ◎コーンスープ
- ・鶏と白菜の中華風煮込み
- ・玉子のバター炒め(ケチャップ)
- ・バナナ
- ・牛乳
- ◎バターロール(ジャム&マーガリン)
- ・麦茶

3日目/昼食



- ・小松菜のおひたし
- ・しゅうまい
- ・海老フライ
- ・鶏の照り焼き
- ・切干大根
- ・塩ます
- ・焼きそば
- ・金時芋
- ・ご飯(梅干)
- ・温野菜(ブロッコリー)
- ・中濃ソース(パック)
- ・麦茶(水筒)

*弁当箱は全員
白色
*袋の色
教諭・・・緑
児童・・・白
アレルギー児童・・・黄

※◎印のものは、おかわり可。