

2019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
- ・厚焼き玉子
- ◎具だくさん味噌汁
- ◎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
- ・しゅうまい
- ・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）
- ・中華風大学芋
- ・ブロッコリー
- ・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）
- ・牛乳プリン（いちごソース）
- ・エビチリ
- ・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



- ・ポークウィンナー
- ◎コーンスープ
- ・ロールキャベツ
- ・玉子のバター炒め（ケチャップ）
- ・ほうれん草とベーコン炒め
- ・バナナ
- ◎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
- ・野菜春巻
- ・海老フライ
- ・鶏の照り焼き
- ・切干大根
- ・塩ます
- ・煮物（かぼちゃ）
- ・ご飯（梅干）
- ・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。

2019.4.1