



# 給食だより

	献立名	材料	給食室より
2 (水)	鮭の塩焼き ひじきの五目煮 果物	鮭・レモン ひじき・鶏肉・人参油揚げ いんげん パイン缶	シンプルですが、ご飯によく合う和食のメニューです。
7 (月)	ロールパン とんかつ 野菜 果物	小麦粉・植物ショートニング 豚肉・卵・パン粉 キャベツ バナナ	豚ヒレ肉にパン粉を付けて揚げたサクサクのとんかつです。
9 (水)	鶏肉の香り焼き ポテトサラダ 果物	鶏肉・玉ねぎ・人参・にんにく・味噌 じゃがいも・キャベツ・きゅうり ハム・人参・レモン・マヨネーズ オレンジ	香味野菜の入った味噌だれが鶏肉によく合います。
14 (月)	ロールパン 野菜のチーズ焼き 果物	小麦粉・植物ショートニング ベーコン・玉ねぎ・人参 ピーマン・チーズ・ケチャップ りんご	ケチャップで炒めた野菜にチーズをかけてこんがり焼いています。
16 (水)	豚肉と大豆の煮物 揚げシューマイ 果物	豚肉、大豆、じゃがいも・人参 玉ねぎ・切り昆布・グリーンピース 豚脂・すり身・かに・玉ねぎ 生姜・卵 バナナ	ふっくらと煮えた大豆に切り昆布の旨みが染みんでいます。
21 (月)	ロールパン ミートスパゲッティ 果物	小麦粉・植物ショートニング スパゲッティ・牛ミンチ・にんにく 玉ねぎ・グリーンピース・粉チーズ 人参・トマトソース缶・ケチャップ パイン缶	赤ワインを入れてじっくりと煮込んだこくのあるミートソースです。
23 (水)	鶏のから揚げ キャベツのビーフン炒め 果物	鶏肉・生姜 ビーフン・豚肉・キャベツ・人参 玉ねぎ・ピーマン キウイフルーツ	外はサクサク、内はジューシーな子どもたちに人気のから揚げです。
28 (月)	ロールパン 海老カツ 野菜 果物	小麦粉・植物ショートニング 海老・玉ねぎ・卵・乳製品・パン粉 キャベツ オレンジ	ぷりぷりの海老がぎっしりと入っています。
30 (水)	野菜ハヤシライス 果物の盛り合わせ	牛肉・じゃがいも・玉ねぎ 人参・しめじ・グリーンピース ハヤシルー・牛乳・ケチャップ お好みソース・ウスターソース りんご・バナナ・みかん缶	何ととってもカレーと並んで一番人気のメニュー。いつもみんなびっくりするほどお替りします。