

6月給食だより



	献立名	材料	給食室より
3 (月)	ロールパン かぼちゃとひき肉のフライ 野菜 果物	小麦粉・植物ショートニング かぼちゃ・玉ねぎ・パン粉・豚肉・豚脂 キャベツ オレンジ	ほくほくの栗かぼちゃを使ったフライです。
5 (水)	牛肉のトマト煮 エッグサラダ 果物	牛肉・にんにく・セロリ・トマトソース缶 ケチャップ・ウスターソース ゆで卵・ハム・じゃがいも・人参・きゅうり コーン・レモン・マヨネーズ パイン缶	香味野菜とトマトで牛肉を煮込んでいます。
10 (月)	ロールパン メンチカツ 野菜 果物	小麦粉・植物ショートニング キャベツ・豚肉・鶏肉・パン粉・小麦粉 大豆製品 キャベツ バナナ	衣サクサク、内はジューシーなメンチカツです。
12 (水)	カレー麻婆豆腐 付け合せ 果物	牛ミンチ・玉ねぎ・人参・椎茸・にら 豆腐・生姜・牛乳・カレールー・ ウスターソース・お好みソース・ 枝豆・チーズ りんご	子どもたちが大好きなカレーで、麻婆豆腐を作ります。
17 (月)	ロールパン イタリアン 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・ウインナー・ピーマン 人参・玉ねぎ・ケチャップ・粉チーズ オレンジ	こちらも子どもたちに人気のケチャップ味のスパゲッティです。
19 (水)	ししゃもの天ぷら 高野豆腐と ひじきの煮物 果物	ししゃも・卵・小麦粉 ひじき・高野豆腐・油揚げ・人参・枝豆 メロン	19日は「和食の日」。高野豆腐が入ったひじきの煮物です。
24 (月)	ロールパン 野菜たっぷりオムレツ 果物	小麦粉・植物ショートニング 卵・ベーコン・玉ねぎ・じゃがいも 人参・粉チーズ りんご	千切りじゃがいもをたっぷり使った風味豊かなオムレツです。
26 (水)	とうがん汁 しそ巻きぎょうざ 果物	鶏肉・とうがん・玉ねぎ・人参・油揚げ 椎茸・チンゲン菜 豚肉・鶏肉・卵・キャベツ・玉ねぎ・しそ にら・胡麻・小麦粉・パン粉・乳製品 バナナ	とうがんには、夏バテや疲労回復に効果があるとされています。じめじめと暑い日にぴったりのお汁です。

