



# ☆ 給食だより ☆



	献立名	材 料	給食室より
2 (月)	ロールパン ひれかつ 野菜 果物	小麦・植物ショートニング 豚肉・卵・パン粉 キャベツ パイン缶	柔らかなひれ肉を使ったサクサクの豚かつです。
9 (月)	ロールパン 肉団子のケチャップ からめ 野菜 果物	小麦・植物ショートニング 鶏肉・豚肉・玉ねぎ・パン粉・ 乳製品・ケチャップ・胡麻油 レタス バナナ	子どもたちが大好きなケチャップ味の肉団子です。
11 (水)	鶏のクリーム煮  付け合わせ 果物	鶏肉・椎茸・しめじ・玉ねぎ・ じゃがいも・アスパラ・牛乳・ にんにく・白ワイン・生クリーム シチュールー ウインナー・チーズ りんご	にんにくが隠し味のきのこがたっぷり入ったこくのあるシチューです。
16 (月)	ロールパン チキンの香味焼き  フライドポテト 果物	小麦・植物ショートニング 鶏肉・パン粉・パセリ・にんにく・ マヨネーズ・ウスターソース じゃがいも オレンジ	マヨネーズソースに漬け込んだ鶏肉にパン粉をまぶして香ばしく焼き上げています。
18 (水)	魚の野菜揚げ  ひじきの五目煮  果物	すり身・ツナ・卵・人参・玉ねぎ・ 胡麻・グリーンピース・小麦粉 ひじき・鶏肉・人参・油揚げ・ いんげん バナナ	ツナと野菜を入れたすり身を揚げたふわふわの食感の魚団子です。
23 (月)	ロールパン オープンオムレツ  果物	小麦・植物ショートニング 卵・合びきミンチ・玉ねぎ・ 白ねぎ・マヨネーズ・粉チーズ・ ケチャップ りんご	パンにびったり。チーズ風味のオムレツです。
25 (水)	牛肉のチャプチェ  野菜のチーズ焼き  果物	春雨・牛肉・玉ねぎ・にら・人参・ 胡麻 かぼちゃ・ベーコン・玉ねぎ・ パセリ・チーズ オレンジ	牛肉の旨みが絡んだ春雨が白いご飯によく合います。幼稚園給食では初めてのメニューです。
30 (月)	ロールパン 野菜ハヤシシチュー  果物	小麦・植物ショートニング 牛肉・玉ねぎ・じゃがいも・人参・ マッシュルーム・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 パイン缶	カレーと並んで給食の一番人気献立です。じっくりと煮込んで野菜の甘みを出しています。