



☆ 給食だより ☆



	献立名	材料	給食室より
4 (月)	ロールパン ウインナー ベジタブルサラダ 果物	小麦粉・植物ショートニング 豚肉 じゃがいも・人参・コーン グリーンピース・マヨネーズ レモン バナナ	パン給食の定番、ウインナーとミックスベジタブルを使ったサラダの組み合わせです。
6 (水)	野菜たっぷりオムレツ イタリアンスパゲッティ 果物	卵・ベーコン・玉ねぎ・人参 じゃがいも・粉チーズ スパゲッティ・ハム・人参 玉ねぎ・ピーマン・ケチャップ ウスターソース ぶどう	炒めた具材を薄くスライスしたじゃがいもと合わせてオムレツにしています。
11 (月)	ロールパン えびカツ 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た人気のフライです。
13 (水)	豚肉と大豆の煮物 かぼちゃのチーズ焼き 果物	豚肉・大豆・グリーンピース じゃがいも・人参・玉ねぎ 切り昆布 かぼちゃ・アスパラ・チーズ 梨	二日かけてふっくらと蒸し上げた大豆を旨みたっぷりの切り昆布を入れて煮込んでいます。
20 (水)	カレーライス 果物の盛り合わせ	牛肉・玉ねぎ・人参・パセリ じゃがいも・コーン・牛乳 カレールー・ケチャップ ウスターソース・お好みソース ぶどう・バナナ・オレンジ	子どもたちに一番人気はやはりこのメニュー。お好みソースやケチャップで下味を付けてから仕上げています。
25 (月)	チョコストライプ 果物	小麦・粉乳・卵・大豆 チョコレート バナナ	*運動会予行練習
27 (水)	白身魚のバーベキュー ポテトサラダ 果物	めんたい・りんご・レモン じゃがいも・ハム・人参 キャベツ・きゅうり・レモン マヨネーズ オレンジ	片栗粉をまぶして揚げためんたいに甘酸っぱいりんごのソースを絡めています。

