



給食だより

みみょう園だより 20' 9月

< 9月 >

	献立名	材 料	給食室より
2 (水)	野菜ハヤシライス マカロニサラダ 果物	牛肉・じゃがいも・玉ねぎ・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 マカロニ・きゅうり・キャベツ かにスティック・レモン・マヨネーズ バナナ	野菜をたっぷりと 使った甘口でこく のあるハヤシライ スは給食の人気メ ニューです。
7 (月)	ロールパン チキン南蛮 野菜 果物	小麦・植物ショートニング 鶏肉・卵・小麦粉・タルタルソース キャベツ オレンジ	カラッと揚がった 鶏肉を甘酢に漬け、 タルタルソースを かけています。
9 (水)	鮭の塩焼き 牛肉きんぴら 果物	鮭・レモン 牛肉・ごぼう・蓮根・人参・竹輪 いんげん・胡麻 ぶどう	和食の献立です。牛 肉の旨みが染みた 根菜と焼鮭でご飯 が進みます。
14 (月)	ロールパン メンチカツ 野菜 果物	小麦・植物ショートニング 豚肉・鶏肉・キャベツ・パン粉 キャベツ 梨	キャベツが入った ジューシーなメン チカツです。
16 (水)	牛肉のチャプチェ かぼちゃの 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 りんご	子どもが大好きな 春雨を使った炒め 物です。副菜と共に 野菜が沢山とれる 献立です。
23 (水)	豚肉のしょうが焼き ひじきの五目煮 果物	豚肉・玉ねぎ・生姜 ひじき・鶏肉・人参・油揚げ・枝豆 パイン缶	こちらも和食の献 立です。ひじきの色 どりにむき枝豆を 入れています
28 (月)	ロールパン 焼きそば 果物	小麦・植物ショートニング 中華そば・卵・キャベツ・人参・豚肉・えび オレンジ	あっさりとした味 わいのパンによく 合う焼きそばです。
30 (水)	鶏肉の山賊焼き 小松菜と油揚げの 煮浸し 果物	鶏肉・にんにく・玉ねぎ・白ねぎ オレンジジュース・りんごジュース 小松菜・人参・油揚げ・いんげん バナナ	おろし玉ねぎとジ ュースに漬け込ん だもも肉を香ばし く焼き上げていま す。

