

# 給食だより

みみょう園だより20' 10月

	献立名	材料	給食室より
5 (月)	ロールパン 白身魚のフライ 野菜 果物	小麦粉・植物ショートニング ほっき・パン粉・卵 キャベツ・タルタルソース りんご	淡白な味わいの白身フライにタルタルソースがよく合います。
7 (水)	牛肉と糸こんにの煮物 ツナオムレツ 果物	牛肉・糸こんにやく・人参 卵・ツナ・玉ねぎ・人参・ねぎ ぶどう	糸こんにやくに牛肉の旨みが染みんでいます。ジューシーなオムレツとの組み合わせです。
12 (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 えび・玉ねぎ・卵・乳製品・パン粉・小麦粉 大豆製品 キャベツ バナナ	海老がぎっしり入ったサクサクのフライです。
14 (水)	クリームシチュー 付け合せ 果物	鶏肉・人参・玉ねぎ・じゃがいも・しめじ・コーン・牛乳・シチュールー・生クリーム ブロッコリー・ウインナー・チーズ りんご	生クリームをたっぷり使ったこくのあるシチューです。
19 (月)	ロールパン ハンバーグ ミックスベジタブル 果物	小麦粉・植物ショートニング 鶏肉・豚肉・玉ねぎ 人参・コーン・グリーンピース パイン缶	こんがりジューシーなハンバーグにミックスベジタブルを合わせました。
21 (水)	魚の野菜揚げ 切干大根の五目煮 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 切干大根・鶏肉・油揚げ・人参・いんげん 柿	すり身と野菜を合わせてふんわりと揚げています。
26 (月)	ロールパン じゃがいもの卵炒め 果物	小麦粉・植物ショートニング ウインナー・じゃがいも・玉ねぎ・卵・パセリ オレンジ	前回好評だったじゃがいもの炒め物です。
28 (水)	豚肉のみそ焼き 小松菜とキャベツのお浸し 果物	豚肉・ねぎ・胡麻・白みそ キャベツ・小松菜・人参・しめじ かにスティック・かつお節 バナナ	苦手な子どもが多い小松菜としめじですが、かにかまを入れて食べ易く仕上げています。

