



# 給食だより

	献立名	材料	給食室より
4 (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 牛肉・豚肉・玉ねぎ・卵・パン粉・乳製品 コーン・人参・グリーンピース バナナ	ふっくらとジューシーなハンバーグです。
6 (水)	焼きそば タンドリーチキン 果物	豚肉・中華そば・玉ねぎ・人参・キャベツ ねぎ・もやし・お好みソース 鶏肉・にんにく・生姜・カレー粉 ヨーグルト・ケチャップ パイナップル	年長組さんが切ってくれたお野菜で焼きそばを作ります。
11 (月)	ロールパン いわしフライ 野菜 果物	小麦粉・植物ショートニング いわし・パン粉 キャベツ りんご	肉厚のいわしフィレをフライにしています。
13 (水)	牛肉ときのこの煮物 ツナサラダ 果物	牛肉・しめじ・赤パプリカ・黄パプリカ 玉ねぎ ツナ・じゃがいも・人参・きゅうり キャベツ・玉ねぎ・レモン・マヨネーズ オレンジ	パプリカのほのかな酸味と甘味が牛肉によく合います。
18 (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・人参 じゃがいも・粉チーズ パイナップル	薄切りのじゃがいもを使った野菜たっぷりのオムレツです。
20 (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・豚脂・胡麻油・パン粉 バナナ	旬を迎えたとうがんの汁物です。とうがんには体にたまった余分な熱をとり、夏バテや疲労回復に効果があるとされています。
25 (月)	ロールパン 肉団子 野菜 果物	小麦粉・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 オレンジ	ケチャップあんを絡めたパンにもよく合う肉団子です。
27 (水)	白身魚のマリネ スパゲッティサラダ 果物	めんたい・赤パプリカ・黄パプリカ 玉ねぎ・レモン スパゲッティ・ハム・人参・きゅうり キャベツ・レモン・マヨネーズ りんご	片栗粉をまぶして揚げためんたいに、マリネした野菜をのせています。

※ 年長児は6日(水)焼きそばづくりをします。

