



# 給食だより

みみょう園だより20' 11月

	献立名	材料	給食室より
2 (月)	ロールパン コーンコロッケ 野菜 果物	小麦粉・植物ショートニング じゃがいも・コーン・玉ねぎ・乳製品 豚脂・パン粉・小麦粉・大豆製品 キャベツ パイン缶	スイートコーンがぎっしりと入った衣サクサクのコロッケです。
4 (水)	カレーライス マカロニサラダ 果物	牛肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・パセリ 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 マカロニ・ブロッコリー・かにスティック キャベツ・レモン・マヨネーズ りんご	人気のカレーライス。マカロニサラダと一緒に頂きます。
11 (水)	鮭のねぎみそ焼き じゃがいものきんぴら 果物	鮭・ねぎ 鶏肉・じゃがいも・人参・竹輪・いんげん オレンジ	新メニューです。焼いた味噌の香ばしい匂いが食欲をそそります。
16 (月)	ロールパン チキンカツ 野菜 果物	小麦粉・植物ショートニング 鶏肉・パン粉 キャベツ みかん	ジューシーなもも肉をカツにしています。
18 (水)	すき焼き風煮 かに入り卵焼き 果物	牛肉・人参・玉ねぎ・白菜・焼き豆腐 糸こんにゃく・ねぎ 卵・かに缶・グリーンピース バナナ	朝夕すっかり寒くなりましたね。冬野菜を沢山使った、身体が暖まるメニューです。
25 (水)	豚肉と大豆の煮物 揚げシューマイ チーズ 果物	豚肉・大豆・じゃがいも・人参・玉ねぎ 切り昆布・グリーンピース 玉ねぎ・えび・すり身・豚脂・卵・小麦粉 大豆製品 チーズ りんご	給食では乾燥大豆を水で戻して蒸し上げてから、料理に使っています。切り昆布の旨みたっぷりの煮物です。
30 (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・豚脂・玉ねぎ・胡麻・パン粉 ケチャップ レタス みかん	甘口でふっくら柔らかな肉団子です。

