



給食だより



< 7月 >

	献立名	材料	給食室より
2 (月)	ロールパン かぼちゃとひき肉のフライ 野菜 果物	小麦・植物ショートニング かぼちゃ、玉ねぎ、豚肉、豚脂 キャベツ バナナ	甘い栗かぼちゃと豚ミンチをフライにしています。
4 (水)	八宝菜 蒸しシュウマイ 果物	豚肉、海老、白菜、人参、玉ねぎ 竹の子、ピーマン、椎茸 海老、魚肉、すり身、玉ねぎ 豚脂、卵、大豆製品 オレンジ	野菜たっぷりの八宝菜を井にして頂きます。
9 (月)	ロールパン ジャーマンポテト 果物	小麦・植物ショートニング ウィンナー、じゃがいも、玉ねぎ にんにく、パセリ、バター りんご	にんにくの香りが食欲をそそります。パンによく合うメニューです。
11 (水)	カレーライス 果物の盛り合わせ	牛肉、玉ねぎ、人参、コーン、 じゃがいも、パセリ、牛乳、 ケチャップ、ウスターソース カレールー、お好みソース バナナ、りんご、みかん缶	クッキング2回目のこの日は年長組さんの切ってくれたお野菜で、みんなの大好きなカレーを作ります。
18 (水)	鶏のさっぱり煮 春雨サラダ 果物	鶏肉、卵、生姜 春雨、ハム、人参、きゅうり レモン、マヨネーズ メロン	甘酢で煮込むことでお肉がさっぱりと柔らかく仕上がります。暑い季節にぴったりの献立です。

< 8月 ~バイキング給食~ >

	献立名	材料	給食室より
29 (水)	から揚げ 伴三絲 卵チャーハン 揚げワンタン 麻婆豆腐 フルーツ杏仁	鶏肉、にんにく、生姜、卵 春雨、人参、きゅうり、ハム、卵 胡麻油、レモン 卵、玉ねぎ、白ねぎ すり身、豆腐、豚脂、キャベツ 玉ねぎ、人参、ホタテエキス 牛ミンチ、豆腐、にら、人参、椎茸 玉ねぎ、豆板醤、甜面醬、胡麻油 杏仁豆腐、みかん缶、パイン缶、すいか	夏休み明け最初の給食は、みんなでバイキングをします。今回のテーマは中華です。メニューにはみんなが大好きなから揚げや春雨があります。たくさん食べて下さいね。