



# 給食だより

みみょう園だより21' 5月

	献立名	材料	給食室より
10 (月)	ロールパン イタリアンスパゲッティ 果物	小麦粉・植物ショートニング スパゲッティ・ウインナー・人参 玉ねぎ・ピーマン・ケチャップ ウスターソース パイン缶	ウインナーや野菜がたっぷり入ったケチャップ味のスパゲッティです。
12 (水)	鶏のクリーム煮 鮭のチーズフライ 果物	鶏肉・椎茸・しめじ・玉ねぎ じゃがいも・アスパラ・にんにく 白ワイン・牛乳・生クリーム シチューの素 鮭・チーズ・卵・パン粉 りんご	白ワインとにんにくを入れて煮込んだ、クリーミーでこくのあるシチューです。
17 (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 コーン・人参・グリーンピース オレンジ	パンによく合うふっくらジューシーなハンバーグです。
19 (水)	白身魚の竜田揚げ 大豆入りひじきの五目煮 果物	めんたい・生姜 ひじき・大豆・油揚げ・人参 ピーマン りんご	19日は和食の日です。子どもたちに人気のひじきの煮物にはふっくらと蒸し上げた大豆を入れてます。
24 (月)	ロールパン 焼きそば 果物	小麦粉・植物ショートニング 中華そば・豚肉・キャベツ・人参 卵・えび・お好みソース バナナ	甘口のソースで食べ易く仕上げています。
26 (水)	豚肉の香り焼き おからサラダ 果物	豚肉・玉ねぎ・人参・にんにく おから・ベーコン・じゃがいも 玉ねぎ・人参・きゅうり マヨネーズ・カレー粉 オレンジ	にんにく味噌の香りが食欲をそそります。副菜はおからを使ったカレー味のポテトサラダです。
31 (月)	ロールパン かぼちゃと ひき肉のフライ 野菜 果物	小麦粉・植物ショートニング かぼちゃ・玉ねぎ・パン粉 豚肉・豚脂 キャベツ バナナ	甘いかぼちゃにひき肉を加えてフライにしています。