



給食だより

みみょう園だより22' 5月

	献立名	材料	給食室より
2 (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、人参、キャベツ 玉ねぎ、ねぎ、卵、えび、お好みソース パイン缶	甘口のソースが絡んだパン によく合う焼きそばです。
9 (月)	ロールパン ポテトサラダ 果物	小麦粉・植物ショートニング じゃがいも、ハム、人参、キャベツ きゅうり、レモン、マヨネーズ オレンジ	レモンの酸味が効いた爽やかな 味わいのポテトサラダです。
11 (水)	チキンの香味焼き キャベツのビーフン炒め 果物	鶏肉、にんにく、パセリ、パン粉 ウスターソース、マヨネーズ ビーフン、豚肉、キャベツ、人参 玉ねぎ、ピーマン りんご	にんにくとウスターソース を加えたマヨネーズに、も も肉を漬け込んでから、パ ン粉を付けて焼き上げてい ます。
16 (月)	ロールパン ミートボール 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 レタス バナナ	柔らかくジューシーなケ チャップ味の肉団子です。
18 (水)	カレイのカレー揚げ 春雨サラダ 果物	カレイ、カレー粉 春雨、ささみ、錦糸卵、人参、 きゅうり、レモン、マヨネーズ オレンジ	衣に加えたカレー粉の香り が食欲をそそります。副菜 は錦糸卵が入った色どり豊 かな春雨のサラダです。
23 (月)	ロールパン 鶏のクリーム煮 果物	小麦粉・植物ショートニング 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 りんご	生クリームがたっぷり入っ たこくのあるまろやかなシ チューです。
25 (水)	牛肉と糸こんにの煮物 かぼちゃのチーズ焼き 果物	牛肉、糸こんにやく、人参、いんげん かぼちゃ、ベーコン、玉ねぎ パセリ、チーズ バナナ	牛肉の旨みが、糸こんにやく に染みんでいます。ご飯が 進む献立です。
30 (月)	ロールパン コロッケ 野菜 果物	小麦粉・植物ショートニング 豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、パン粉 キャベツ パイン缶	シンプルですが素朴な美味 しさのパンにぴったりのコ ロッケです。