



給食だより

みみょう園だより 18' 9月 No.3



< 9月 >

	献立名	材料	給食室より
3 (月)	ロールパン ハンバーグ フライドポテト 果物	小麦粉・植物ショートニング 鶏肉・玉ねぎ・パン粉・牛脂 乳製品 じゃがいも バナナ	パンによく合うハンバークと、子どもたちが大好きなフライドポテトの組み合わせです。
5 (水)	肉じゃが かに入り卵焼き 果物	牛肉・糸こんにゃく・人参 じゃがいも・玉ねぎ・絹さや 卵・かに缶・グリーンピース りんご	ほくほくの肉じゃがに、ずわいがにを贅沢に使った卵焼きを合わせました。
10 (月)	ロールパン カレーシチュー 果物	小麦粉・植物ショートニング 牛肉・玉ねぎ・人参・パセリ じゃがいも・コーン・牛乳 カレールー・お好みソース ウスターソース・ケチャップ メロン	一番人気はやっぱりカレー。7月のお泊り保育では夕食のカレーライスを完食！びっくりするほどよく食べました。
12 (水)	チキンの香味焼き ほうれん草の しらす和え 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 ほうれん草・人参・キャベツ しらす干し オレンジ	マヨネーズソースに漬け込んだもも肉にパン粉をまぶして香ばしく焼き上げています。
19 (水)	鮭の塩焼き 切干大根の五目煮 果物	鮭・レモン 切干大根・鶏肉・油揚げ・人参 いんげん ぶどう	この日は「和食の日」。ふっくらと煮えた大根に、出汁の旨みがしみています。
26 (水)	豚汁 揚げシューマイ チーズ 果物	豚肉・豆腐・大根・ごぼう こんにゃく・里いも・ねぎ・人参 豚脂・すり身・かに・玉ねぎ 生姜・卵 チーズ バナナ	おかずとして食べられる具沢山の豚汁です。

