



給食だより

みみょう園だより 20' 7月

< 7月 >

	献立名	材料	給食室より
1 (水)	タンドリーチキン ほうれん草と キャベツのしらす和え 果物	鶏肉・にんにく・ヨーグルト 生姜・カレー粉・ケチャップ ほうれん草・人参・キャベツ しらす干し・油揚げ パン缶	ヨーグルトの酸味と カレー粉の香りが食 欲をそそります。
6 (月)	ロールパン じゃがいもの卵炒め 果物	小麦・植物ショートニング じゃがいも・ウインナー・卵・パセリ バナナ	コンソメで味付けた あっさりとした味わ いの炒め物です。
8 (水)	鶏肉の香り焼き ひじきサラダ 果物	鶏肉・玉ねぎ・人参・にんにく ひじき・きゅうり・人参・枝豆 ささ身・玉ねぎ・コーン オレンジ	にんにく味噌が絡ん だ鶏肉が白いご飯に よく合います。
13 (月)	ロールパン(年中・年少) ごはん(※年長のみ) カレーシチュー 付け合せ(※年長のみ) 果物	小麦・植物ショートニング 牛肉・玉ねぎ・人参・パセリ・牛乳 じゃがいも・カレールー・ケチャップ ウスターソース・お好みソース 枝豆・ウインナー・とうもろこし バナナ	この日は年長児さん にお手伝いをしても らって給食を作ります。
15 (水)	白身魚のバーベキュー 五目ビーフン 果物	めんたい・りんご・レモン ビーフン・豚肉・玉ねぎ・人参 ピーマン メロン	甘酸っぱい爽やかな ソースがこの季節に ぴったりの揚げもの です。
20 (月)	ロールパン 肉団子 野菜 果物	小麦・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 りんご	パン給食定番のふっ くら柔らかな肉団子 です。

< 8月 ~中華バイキング給食~ >



	献立名	材料	給食室より
26 (水)	酢豚 鶏のから揚げ 伴三絲 えびチリ 杏仁豆腐	豚肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも 椎茸・ピーマン・ケチャップ 鶏肉・生姜・卵・乳製品 春雨・ささ身・人参・きゅうり 卵・胡麻油・レモン 海老・卵・ケチャップ 杏仁豆腐・みかん	新学期最初の給食は、 久しぶりに会ったお 友だちとバイキング 形式でいただきます。