



給食だより

みみょう園だより22' 6月

	献立名	材 料	給食室より
1 (水)	スパニッシュオムレツ イタリアンスパゲッティ 果物	じゃがいも、玉ねぎ、ウインナー卵 スパゲッティ、ベーコン、人参 玉ねぎ、ケチャップ ウスターソース バナナ	スライスしたじゃがいもとウインナーが入ったオムレツです。
6 (月)	ロールパン からあげ 野菜 果物	小麦粉、植物ショートニング 鶏肉、生姜、卵、乳製品 キャベツ りんご	リクエストを聞くと必ず挙がる。みんなが大好きなから揚げです。
8 (水)	豚肉の香り焼き チーズサラダ 果物	豚肉、玉ねぎ、人参、にんにく チーズ、じゃがいも、りんご、きゅうり レモン、マヨネーズ オレンジ	にんにく味噌で、味付けした豚肉が白いご飯によく合います。副菜はりんごとチーズが入ったポテトサラダです。
13 (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 玉ねぎ、人参、ねぎ、天かす 卵、えび、お好みソース パイ缶	野菜がたっぷり入った、人気のソース焼きそばです。
15 (水)	白身魚のバーベキュー 伴三絲 果物	めんたいこ、りんご、レモン 春雨、人参、きゅうり、ハム 錦糸卵、レモン、胡麻油、 オレンジ	爽やかなバーベキューソースで、さっぱりと頂ける魚の揚げものです。
20 (月)	ロールパン 野菜ハヤシライス 果物	小麦粉・植物ショートニング 牛肉、玉ねぎ、人参、じゃがいも グリンピース、しめじ、ハヤシルー 牛乳 りんご	トマトの酸味がまるやかなパンにぴったりのシチューです。
22 (水)	麻婆春雨 揚げワンタン チーズ 果物	春雨、合挽ミンチ、玉ねぎ、 人参、ねぎ、にんにく、生姜、 胡麻油 小麦粉、すり身、豆腐、豚脂、キャ ベツ、玉ねぎ、人参、 大豆粉、ホタテエキス、胡麻 チーズ バナナ	ひき肉をたっぷり使った春雨の炒め物です。
27 (月)	ロールパン ウインナー ベジタブルサラダ 果物	小麦粉、植物ショートニング ウインナー じゃがいも、 ミックスベジタブル、 マヨネーズ、レモン オレンジ	定番のウインナーとベジタブルサラダの組み合わせです。
29 (水)	鶏肉の山賊焼き 小松菜ときのこの炒め物 果物	鶏肉、にんにく、玉ねぎ、 オレンジジュース、 りんごジュース、白ねぎ 小松菜、ベーコン、しめじ、 もやし、バター りんご	特製のたれに漬け込んだもも肉を香ばしく炊き上げています。