

きゅうしょくだより 9月

慶光保育園 給食室
R5年 8月31日

月	火	水	木	金	土
 <p>今月のお弁当日 ありません。</p> 				<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お豆のオムレツ ・切干大根のバターソテー ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・おさつスコーン ・牛乳 	<p>2</p> 
<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> ・肉じゃが ・鉄分サラダ ・トマト <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・黒ゴママフィン ・牛乳 	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> ・白身魚のイタリアン風味 ・納豆とささみの梅肉和え ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・クロックムッシュ ・牛乳 	<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> ・茄子入り麻婆豆腐 ・コールスローサラダ ・ししゃも ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・磯辺揚げ風おにぎり ・牛乳 	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> ・五目蒸し卵 ・中華風酢の物 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・じゃが丸君 ・牛乳 	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉の照り焼き ・野菜ソテー ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・人参ゼリー ・牛乳 	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ミートスパゲティー ・ゆで卵 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・ゼリー
<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豆腐入りひじきの油炒め ・野菜のゆかり和え ・かえり ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・南瓜パイ ・牛乳 	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> ・スパニッシュオムレツ ・五目金平 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・牛乳もち ・牛乳 	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚のムニエル ・切干大根のナムル ・南瓜のミルク煮 ・トマト <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・パインクラッカー ・牛乳 	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レバーの味噌炒め ・ポテトサラダ ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・黄粉クッキー ・牛乳 	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ポークビーンズ ・ひじきの炒め煮 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・薩摩芋とりんごの蒸しパン ・牛乳 	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ちゃんぽん ・ゆで卵 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・バームクーヘン
<p>18</p> 	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> ・きのこカレー ・大豆入り煮昆布 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・葱せんべい ・牛乳 	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚のコーンフレーク焼き ・青菜のごま和え ・煮豆 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・スイートポテト ・牛乳 	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豆腐のフライ ・竹輪とひじきのマヨ和え ・葱じゃこ卵 ・トマト <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・フルーツヨーグルト ・牛乳 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> ・チンジャオロース ・厚揚げとこんにゃくの炒め物 ・焼き南瓜 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・おはぎ ・牛乳 	<p>23</p> 
<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お好み焼き風卵焼き ・ツナとわかめのさっと煮 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・豆腐ドーナツ ・牛乳 	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> ・トマトと肉団子のスープ ・きのこスパゲティー ・塩胡瓜 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・カレーチーズトースト ・牛乳 	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚のごま味噌焼き ・ドレッシングサラダ ・粉吹芋 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・黄粉団子 ・牛乳 	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> ・凍り豆腐のオランダ煮 ・青菜ときこの和え物 ・トマト <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・梅じゃこおにぎり ・牛乳 	<p>29 お誕生日会</p> <p>お楽しみメニュー</p> 	<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> ・じゃこチャーハン ・オニオンスープ ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・おせんべい

レシピ：磯辺揚げ風おにぎり（4個分）

- | | |
|--------------|------------------------|
| ・温かいご飯 240 g | ①竹輪を小さく切る |
| ・揚げ玉 20 g | ②温かいご飯に全ての材料を加え、混ぜ合わせる |
| ・ちくわ 20 g | ③握ったら完成☆ |
| ・白だし 10 g | |
| ・青のり 少々 | |

※入荷の都合などにより、献立が変更になる場合があります。ご了承下さい。