

令和元年 8月

献立表

日	曜日	昼食献立名	栄養価		主な食材			
			幼児	乳児	血や肉になる	力や熱になる	体を整える	調味料・その他
27	火	ごはん 豚肉の卵とじ風 ブロッコリー炒め オレンジ	528kcal タンパク質 18.2g 脂質 18.1g	491kcal タンパク質 17.2g 脂質 17.5g	豚肉	精米	オレンジ たまねぎ ブロッコリー	酒 みりん だし汁 しょうゆ 塩
28	水	ごはん 鶏肉の胡麻味噌焼 ほうれん草のいためもの オレンジ	543kcal タンパク質 23.1g 脂質 18.3g	521kcal タンパク質 21.1g 脂質 17.2g	鶏肉 味噌	精米 油 砂糖 ゴマ	キャベツ オレンジ ほうれん草 オレンジ	酒 みりん だし汁 しょうゆ 塩
29	木	ごはん 豚肉のホイコーロー風味噌焼き ほうれん草のバター風味ソテー りんご	521kcal タンパク質 22.3g 脂質 20.1g	510kcal タンパク質 19.1g 脂質 19.3g	豚肉 味噌	精米 砂糖 バター	キャベツ ほうれん草 ピーマン にんじん りんご	酒 みりん だし汁 しょうゆ 塩
30	金	カレーライス リンゴ	522kcal タンパク質 22.3g 脂質 20.4g	480kcal タンパク質 21.3g 脂質 19.4g	豚肉	精米 油 小麦粉 片栗粉 じゃがいも	たまねぎ にんじん りんご	カレー粉

9月 給食メニューのお詫び

9月の給食メニューは、8月上旬にアップいたします。
今回の申し込みに間に合わず、ご迷惑をおかけいた
します。
メニューを確認される方は、当日申し込みの用紙で
申し込んでください。