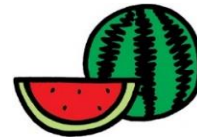


令和2年(2020年) 7月

# 給食だより



下東条西保育所

月	火	水	木	金	土
<p>* 花・雪組はお米1合を1日(水)に持ってきてください。7日・29日に使用する分です。 * 月組はお米を1.5合を1日(水)に持ってきてください。7日・29日・3日夕食に使用する分です。</p>		<p><b>1</b></p> <p>コロッケ 合ミンチ・卵 玉葱・ソース・ケチャップ じゃが芋・小麦粉・パン粉</p> <p>ハムサラダ ハムサラダ 人参・ブロッコリー・キャベツ・きゅうり マヨネーズ</p> <p>グレープフルーツ 手作りおやつ マシュマロおこし</p>	<p><b>2</b></p> <p>高野豆腐のオランダ煮 鶏ミンチ・高野豆腐 人参・青葱・玉葱・干し椎茸 片栗粉</p> <p>キャベツの塩昆布和え ちりめん・塩昆布 キャベツ・もやし</p> <p>オレンジ</p>	<p><b>3</b></p> <p>赤魚の煮付け・棒チーズ 赤魚・プロセスチーズ 生姜・白葱</p> <p>五目金平 竹輪・油揚げ 人参・牛蒡 こんにゃく・いりごま</p> <p>バナナ</p>	<p><b>4</b></p> <p>他人丼 牛肉・卵 人参・青葱・玉葱・椎茸</p> <p>棒チーズ</p> <p>オレンジ</p>
<p><b>6</b></p> <p>揚げ豆腐のそぼろあんかけ 鶏ミンチ・カニカマ・豆腐 人参・青葱・玉葱・生姜 片栗粉</p> <p>小松菜とわかめのナムル わかめ トマト・小松菜・コーン ごま油</p> <p>オレンジ</p>	<p><b>7</b></p> <p>ちらし寿司 えび・高野豆腐・卵・刻みのり 人参・きゅうり・ゆで干し大根・干し椎茸 片栗粉</p> <p>すまし汁 人参・オクラ そうめん</p> <p>バナナ 手作りおやつ セタゼリー</p>	<p><b>8</b></p> <p>スペイン風オムレツ ベーコン・卵・チーズ 人参・ピーマン・パプリカ・玉葱 じゃが芋・コンソメ・ケチャップ</p> <p>じゃが芋とブロッコリーのサラダ ハム 人参・ブロッコリー・コーン じゃが芋・マヨネーズ</p> <p>グレープフルーツ 手作りおやつ フライドポテト</p>	<p><b>9</b></p> <p>麻婆茄子 合ミンチ 人参・青葱・茄子・玉葱・干し椎茸 生姜・中華だし・片栗粉</p> <p>ひじきと大豆のサラダ ツナ・春雨・大豆・ひじき 人参・きゅうり マヨネーズ</p> <p>オレンジ</p>	<p><b>10</b></p> <p>さけの塩焼き 鮭</p> <p>ゆで干し大根煮 竹輪・鶏肉・油揚げ 人参・青葱・ゆで干し大根・干し椎茸 糸こんにゃく</p> <p>バナナ</p>	<p><b>11</b></p> <p>ポトフ ウインナー 人参・キャベツ・玉葱 じゃが芋・コンソメ</p> <p>のり佃煮</p> <p>オレンジ</p>
<p><b>13</b></p> <p>煮込みハンバーグ 合ミンチ・卵・豆腐・牛乳・ひじき 玉葱・パイン缶 パン粉・ケチャップ・ソース</p> <p>グリーンサラダ トマト・ブロッコリー 人参・きゅうり・キャベツ</p> <p>パイナップル</p>	<p><b>14</b></p> <p>厚揚げのそぼろ煮 鶏ミンチ・厚揚げ 人参・青葱・玉葱・牛蒡・干し椎茸 糸こんにゃく</p> <p>竹輪の磯辺揚げ 竹輪・卵・青のり 小麦粉</p> <p>バナナ おやつ ヨーグルト</p>	<p><b>15</b></p> <p>さわらのごま焼き・ゆで卵 鶏・卵 すりごま</p> <p>豚汁 豚肉・油揚げ・豆腐・味噌 人参・青葱・玉葱・牛蒡・大根 こんにゃく</p> <p>グレープフルーツ</p>	<p><b>16</b></p> <p>チキンカツ 鶏肉・卵 トマト・ブロッコリー 小麦粉・パン粉・ソース・ケチャップ</p> <p>かぼちゃサラダ ハム 人参・南瓜・きゅうり・コーン マヨネーズ</p> <p>オレンジ 手作りおやつ きな粉トースト</p>	<p><b>17</b></p> <p>五目豆煮 平天・鶏肉・厚揚げ・大豆 人参・いんげん・牛蒡・大根・筍・干し椎茸 こんにゃく</p> <p>中華サラダ ハム・卵・春雨・わかめ 人参・きゅうり すりごま・ごま油</p> <p>バナナ</p>	<p><b>18</b></p> <p>ビーフシチュー 牛肉 人参・玉葱・しめじ じゃが芋・ルー</p> <p>味つけ海苔</p> <p>オレンジ</p>
<p><b>20</b></p> <p>夏野菜の炊き合わせ 竹輪・鶏肉 人参・南瓜・いんげん・茄子・玉葱 干し椎茸・じゃが芋</p> <p>酢の物 ちりめん・わかめ きゅうり すりごま</p> <p>オレンジ</p>	<p><b>21</b></p> <p>豆腐のマヨネーズ焼き ツナ・豆腐 人参・青葱・コーン・生姜 小麦粉・マヨネーズ</p> <p>刻み昆布とツナの金平風 ツナ・刻み昆布 人参・蓮根</p> <p>バナナ</p>	<p><b>22</b></p> <p>鶏の照り焼き 鶏肉 トマト・ブロッコリー</p> <p>ポテトサラダ ハム・卵 人参・きゅうり・コーン じゃが芋・マヨネーズ</p> <p>グレープフルーツ</p>	<p><b>23</b></p> <p>海の日</p>	<p><b>24</b></p> <p>スポーツの日</p>	<p><b>25</b></p> <p>ポークビーンズ 竹輪・豚肉・ベーコン・大豆 人参・いんげん・玉葱 じゃが芋・ケチャップ・コンソメ</p> <p>ふりかけ</p> <p>オレンジ</p>
<p><b>27</b></p> <p>肉じゃが 竹輪・牛肉・焼き豆腐 人参・いんげん・玉葱 じゃが芋・糸こんにゃく</p> <p>春雨の酢の物 ハム・春雨・わかめ きゅうり すりごま</p> <p>オレンジ</p>	<p><b>28</b></p> <p>お好み焼き 粉かつお・竹輪・豚肉・卵・チーズ・青のり 人参・青葱・キャベツ・長芋 こんにゃく・小麦粉・ソース・マヨネーズ</p> <p>ひじきのふりかけ 花かつお・ひじき</p> <p>バナナ 手作りおやつ メロンパン風クッキー</p>	<p><b>29</b></p> <p>夏野菜カレー 牛肉 人参・南瓜・玉葱・茄子 じゃが芋・ルー</p> <p>サラダ ウインナー・卵 トマト・ブロッコリー</p> <p>グレープフルーツ 手作りおやつ フルーツヨーグルト</p>	<p><b>30</b></p> <p>高野豆腐の卵とじ 鶏ミンチ・卵・高野豆腐 人参・青葱・玉葱・干し椎茸 じゃが芋</p> <p>おひたし 竹輪 人参・ほうれん草・もやし すりごま</p> <p>バナナ</p>	<p><b>31</b></p> <p>魚のフライ メルルーサ・卵 トマト・ブロッコリー 小麦粉・パン粉・ソース・ケチャップ</p> <p>マセドアンサラダ チーズ・スキムミルク 人参・きゅうり きつたま芋・マヨネーズ</p> <p>オレンジ</p>	



このマークのついている日は白飯を持参して下さい。  
※お米の入った袋に名前を書いてください。

※食材は都合により変更する場合があります。

### \* ペットボトルの飲み残しに要注意！

ペットボトルは一度開封すると開け口から細菌やカビなどが侵入しやすくなり、食中毒の原因となる危険があります。菌が活発に繁殖しやすいのは30度前後の気温なので、夏場はより注意が必要です。直接口を付けずにコップに注いで飲んだり、長時間放置しないようにするなどの心がけで食中毒を防ぎましょう。

(<https://shokuiku-daijiten.com/mame/mame-2806/>)