

# 5月 ようちえんのおべんとう

れいわ7ねん

エンゼルフーズ株式会社

★仕入れ材料の都合による献立の変更はご了承下さい。

			<p>1 もく チキンカツ やきそば あつやきたまご タコウイナー ブロッコリー フルーツ <b>おにぎり</b> 407kcal/10.6g</p>	<p>2 きん チンジャオロース やさいのナムル おからポテト さくらしゅうまい  フルーツ <b>しろごはん</b> 423kcal/10.7g</p>
<p>5 げつ <b>こどものひ</b></p> 	<p>6 か <b>ふりかえきゅうじつ</b></p> 	<p>7 すい やさいコロッケ やきビーフン ごもくまめに モロッコいんげん ウイナー フルーツ <b>ゆかりごはん</b> 405kcal/9.9g</p>	<p>8 もく エンゼルカレー エビフライ やきとり ★えだまめとコーンのソテー ふかしいも フルーツ <b>しろごはん</b> 439kcal/12.0g</p>	<p>9 きん ケチャップハンバーグ コーングラッセ トマトさつま ベーコンとおおなのソテー エビフリッター フルーツ <b>あげパン</b> 369kcal/10.1g</p>
<p>12 げつ カニクリーミーコロッケ ミートスパ あおなのごまあえ とりつくね  フルーツ <b>しろごはん</b> 422kcal/10.5g</p>	<p>13 か とりにくのからあげ カレーふうみ やさしいため ジャーマンポテト ブロッコリー フルーツ <b>おにぎり</b> 425kcal/11.2g</p>	<p>14 すい オムハヤシ マカロニソテー ペビーバターコロッケ  フルーツ <b>しろごはん</b> 410kcal/8.8g</p>	<p>15 もく ローストチキン タイふうやきそば あげぎょうざ にんじんと コーンのソテー フルーツ <b>しろごはん</b> 427kcal/11.9g</p>	<p>16 きん きりぼしビビンバ あげしゅうまい ブロッコリー ほしがたしんじょうに  フルーツ <b>しろごはん</b> 400kcal/11.2g</p>
<p>19 げつ とんかつ とりにくのからあげ イタリアンサラダ トマトさつま  フルーツ <b>きなこあげパン</b> 373kcal/10.8g</p>	<p>20 か ハンバーグ マカロニソテー あおないため にんじんグラッセ アンパンマンポテト フルーツ <b>しろごはん</b> 433kcal/9.6g</p>	<p>21 すい ぶたにくのしょうがやき チンゲンさいソテー コーンのつまみあげ ソーセージ たこやき フルーツ <b>しろごはん</b> 414kcal/11.6g</p>	<p>22 もく メンチカツ やさしいため ソーセージさつまあげ きんちやくに こふきいも フルーツ <b>しろごはん</b> 413kcal/10.5g</p>	<p>23 きん テリヤキチキン パセリスパ とうふナゲット ★えだまめとコーンのグラッセ ミートボール フルーツ <b>しろごはん</b> 417kcal/13.8g</p>
<p>26 げつ とりにくの かぼちゃクリームに ★イカリングフライ ビーフンソテー  フルーツ <b>しろごはん</b> 404kcal/12.4g</p>	<p>27 か チキンピカタ フライドポテト ポークチャップ  フルーツ <b>しろごはん</b> 429kcal/14.3g</p>	<p>28 すい とりにくのからあげ ナポリタン ちぐさやき だいこんに にんじんさつま フルーツポンチ <b>しろごはん</b> 408kcal/11.9g</p>	<p>29 もく わふうハンバーグ にくやさしいため ホイールマカロニサラダ ほしがたハムステーキ フルーツ <b>とうふパン/ コロッケ</b> 369kcal/10.7g</p>	<p>30 きん ポパイカレー ひとくちさきみチーズカツ ブロッコリー ウイナー  フルーツ <b>しろごはん</b> 402kcal/11.8g</p>

☆魚料理は極力骨を取っていますが、気を付けて召し上がって下さい。

☆迷子のスプーン・フォークが増えています。みんなのかわいいスプーンやフォークには園名とお名前を記入を必ずお願い致します！

☆練り物(さつま揚げ、ちくわ、はんぺんなど)の中に見られる黒や赤、または黄色の点や線状のものは、魚皮ですのでご安心してお召し上がりいただけます。

☆おにぎりを食べる時はしっかりと手を洗いましょう！！

☆唐揚げ・チキンステーキ等の鶏肉において、肉の成分の反応により加熱後でも赤みが残る場合があります。また、飼育時の打ち身や玉葱等野菜の成分によるものもあります。気になる場合はご連絡ください。

※メニューに★印がついているおかずは、誤嚥が無いよう、気をつけてお召し上がりください。

今月の食材 主な産地			
キャベツ	茨城・愛知	米	新潟・栃木
人参	千葉・北海道	オレンジ	アメリカ
大根	群馬・千葉	鶏肉	ブラジル
さつま芋	茨城・千葉	豚肉	カナダ