



7月

# ようちえんのおべんとう

Angel Foods

れいわ8ねん

★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 すい ハンバーグ コーングラッセ トマトさつま ベーコンと あおなのソテー フルーツ <b>しろごはん</b> 410kcal/11.2g</p>	<p>2 もく タコスミート ポイルやさい あおなソテー エビボール じゃがいものからあげ フルーツ <b>しろごはん</b> 427kcal/14.6g</p>	<p>3 きん 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 プチケーキ <b>おにぎり</b> 425kcal/11.2g</p>
<p>6 げつ ハムカツ とりにくのからあげ こまつなソテー スイカかまぼこ フルーツポンチ <b>しろごはん</b> 401kcal/11.3g</p>	<p>7 か ほしのコロケ ビーフソテー わふうハンバーグ にんじングラッセ ブロッコリー フルーツ・こんべいとう <b>そぼろごはん</b> 432kcal/10.7g</p>	<p>8 すい きょうりゅう チキンナゲット キャベツソテー ポテトサラダ カニカマ フルーツ <b>クロワッサン</b> 370kcal/9.7g</p>	<p>9 もく なつやさいカレー わふうサラダ だいずナゲット フルーツ <b>しろごはん</b> 423kcal/9.7g</p>	<p>10 きん とりにくの やながわふうに あおなソテー おからポテト フルーツ <b>しろごはん</b> 400kcal/14.8g</p>
<p>13 げつ にくじゃが やさいの しおこんぶあえ チキンナゲット フルーツ <b>しろごはん</b> 408kcal/10.5g</p>	<p>14 か はるまき ベーコンとあおなのソテー ミートボール コンソメポテト ヤングコーン フルーツ <b>ふりかけおにぎり</b> 402kcal/9.5g</p>	<p>15 すい さかなのしおやき きんぴらごぼう やさいサラダ れんこんまんじゅう フルーツ <b>そぼろごはん</b> 412kcal/11.7g</p>	<p>16 もく チキンピカタ フライドポテト ポークチャップ フルーツポンチ <b>しろごはん</b> 428kcal/14.3g</p>	<p>17 きん メンチカツ 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>しろごはん</b> 413kcal/10.1g</p>
<p>20 げつ うみのひ  </p>	<p>21 か ミートマカロニ コーングラッセ にんじんに フランクフルト フルーツ <b>ミルクパン/コロケ</b> 377kcal/10.3g</p>	<p>22 すい チキンステーキ ビーフソテー やさいの しおこんぶあえ おからポテト フルーツ <b>しろごはん</b> 409kcal/10.8g</p>	<p>23 もく ちくわのいそべあげ きんぴらごぼう あおなのあえもの あつやきたまご ミートボール フルーツ <b>しろごはん</b> 407kcal/9.8g</p>	<p>24 きん エンゼルカレー とんかつ コーンソテー てりやきハンバーグ フルーツ <b>しろごはん</b> 426kcal/9.9g</p>
<p>27 げつ メンチカツ にくやさしいため れんこんサラダ ブロッコリー フルーツ <b>しろごはん</b> 415kcal/9.8g</p>	<p>28 か ハンバーグ フライドポテト あおなのにびたし カニふうみさつまあげ フルーツポンチ <b>しろごはん</b> 420kcal/10.4g</p>	<p>29 すい プルコギふういため ソースカツ こふきいも ヤングコーン フルーツ <b>しろごはん</b> 404kcal/11.7g</p>	<p>30 もく とりにくのからあげ やさしいため マカロニサラダ ハムステーキ しゅうまい フルーツ <b>おにぎり</b> 425kcal/11.2g</p>	<p>31 きん エビカツ あおなソテー リヨネーズポテト フルーツ <b>ミートペンネ</b> 387kcal/14.2g</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がいただけます。

☆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	群馬・長野	米	千葉・茨城
人参	青森・茨城	オレンジ	アメリカ・オーストラリア
じゃが芋	北海道・鹿児島	鶏肉	ブラジル
さつま芋	千葉・茨城	豚肉	カナダ