8月給食だより

日付	曜日	昼食	主な材料と体内での働き			
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他
17	月	サラダ冷麺 がんもとかぼちゃの煮物 フルーツ（パイン）	卵・ツナフレーク がんもどき	きゅうり・トマト かぼちゃ・グリンピース パイン（缶詰）	ラーメン・油・ごまドレッシング 砂糖	塩・冷やし中華の素 だし・醤油・みりん風調味料
18	火	世界の料理 ガパオ風ライス（タイ） チキンナゲット ブロッコリーサラダ スープ プリン お誕生日会メニュー	豚ひき肉 チキンナゲット	玉ねぎ・ピーマン・赤ピーマン・黄ピーマン・しめじ・にんにく ブロッコリー・人参・コーン・キャベツ・レモン果汁 しめじ・わかめ	米(国産)・調合ごま油・砂糖 油 砂糖・オリーブ油 じゃが芋 ホイップクリーム	オイスターソース・醤油 酢・塩・醤油 コンソメ プリン
19	水	カラフルチャプチェ シューマイ ごはん 中華スープ	豚肉 肉しゅうまい	玉ねぎ・人参・ピーマン・赤ピーマン・黄ピーマン なす・もやし・さやいんげん	調合ごま油・砂糖・緑豆春雨・白ごま 米(国産)	料理酒・醤油・塩・中華だし 中華だし・醤油・塩
20	木	白身魚のカレームニエル ポテトサラダ ロールパン スープ	ホキ	きゅうり・人参 ほうれん草・コーン・玉ねぎ	小麦粉・油 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) 黒糖ロールパン	塩・カレーパウダー 塩 コンソメ

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。