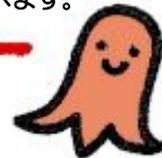


# おまめぐみ



給食は、毎回、今池保育園より  
運んで来てすぐに食べます。



日にち	献立	材料名
3(火)	魚の磯辺揚げ、ごま酢和え、ごはん	かれい1切、小麦粉8、鶏卵5、あおのり0.1、揚げ油6、塩0.2、キャベツ40、きゅうり7、人参5、いりごま(白)2、濃口しょうゆ1.3、酢1.7、砂糖0.5、米50
6(金)	たきこみごはん、鶏肉のみそ焼き、土佐和え	米50、油あげ5、人参7、しいたけ4、さやいんげん5、薄口しょうゆ3、みりん1、鶏もも肉(皮なし)60、みそ3、みりん1、はくさい30、こまつな30、人参5、かつお節1、濃口しょうゆ2
10(火)	魚のカレームニエル、ごま和え、ごはん	さば1切、濃口しょうゆ1、カレー粉0.08、小麦粉3、ほうれんそう25、キャベツ25、人参7、いりごま(白)2、濃口しょうゆ2、米50
13(金)	豚肉のしょうが焼き、ごま酢あえ、ごはん	豚もも肉(赤身)薄切50、玉ねぎ25、土しょうが1.5、かたくり粉1、濃口しょうゆ3、みりん1.5、サラダ油2、はるさめ4.5、人参5、キャベツ15、酢2、ごま油2、薄口しょうゆ2、砂糖1、米50
17(火)	煮込みハンバーグ、サラダ、ごはん	合ひき肉50、玉ねぎ20、パン粉3、牛乳6、鶏卵5、ケチャップ9、ウスターソース1、キャベツ30、きゅうり10、人参5、オリーブ油2、酢1、薄口しょうゆ1、塩0.1、米50
20(金)	鶏肉と大根の煮物、土佐和え、ごはん	鶏もも肉(皮なし)30、だいこん45、里芋20、さやいんげん3、人参10、砂糖3、濃口しょうゆ4.5、清酒3、だし汁、はくさい30、こまつな30、人参5、かつお節1、濃口しょうゆ2、米50

