

6月(第2週目)の給食

6月6日(月)

牛丼
味噌汁
いりこ
ソフトチーズ

- 血や肉をつくる
牛肉・油揚げ・味噌
いりこ・ソフトチーズ
- 熱や力の素になる
精白米・押麦・植物油・砂糖
片栗粉
- 体の調子を整える
玉葱・人参・生姜・小葱・キャベツ



6月7日(火)

麦ごはん
●魚の揚げ煮
ほうれん草とえのきのごま和え
牛乳

- 血や肉をつくる
メルルーサ・牛乳
- 熱や力の素になる
精白米・押麦・片栗粉・植物油
砂糖・白ごま
- 体の調子を整える
生姜・ほうれん草・えのき・人参



6月8日(水)

麦ごはん
豚肉とピーマンの中華炒め
きゅうりとわかめの酢の物
牛乳

- 血や肉をつくる
豚肉・わかめ・牛乳
- 熱や力になる
精白米・押麦・ごま油・砂糖
片栗粉
- 体の調子を整える
ピーマン・玉葱・人参・にんにく
きゅうり



6月9日(木)

食パン(いちごジャム)
鶏肉のマリネ焼き
キャベツとちくわのマヨサラダ
アシドミルク

- 血や肉をつくる
鶏肉・竹輪・アシドミルク
- 熱や力の素になる
食パン・いちごジャム・砂糖
植物油・マヨネーズ
- 体の調子を整える
玉葱・生姜・キャベツ・コーン



6月10日(金)

12時降園