

2022年7月1日(金) ~ 2022年7月31日(日)

まる味食品(株)



※週4回(木曜日は給食なし)の方は、お弁当をお忘れの無いようご注意ください。

※1号認定の方は、13日(水)より午前保育になります。

1日(金)
白飯 カレイの香草焼き 揚げギョーザ キャベツとツナのソテー いんげんと人参のごまドレサラダ サイコロ厚揚げ煮
エネルギー 337kcal 脂質 8.3g たんぱく質 13.2g 食塩相当量 1.1g

4日(月)	5日(火)	6日(水)	7日(木)	8日(金)
白飯 鶏野菜肉巻煮 ミニ野菜コロッケ 三色ピーマンのカレー炒め チンゲン菜のお浸し 白桃缶	白飯 キャベツメンチカツ 枝豆のつまみあげ ほうれん草のソテー ひじき煮 キャロットがんと煮付け	白飯 さば塩焼 木の葉型五目しんじょ 肉じゃが ゆかり胡瓜 みかん缶	白飯 星のコロッケ ハムステーキ 春雨の炒めもの いんげんのおかか和え サイコロ高野煮	スプーンを お持ちください
エネルギー 364kcal 脂質 8.9g たんぱく質 7.5g 食塩相当量 1.1g	エネルギー 426kcal 脂質 15.4g たんぱく質 11.0g 食塩相当量 1.2g	エネルギー 337kcal 脂質 8.1g たんぱく質 12.7g 食塩相当量 1.0g	エネルギー 390kcal 脂質 12.4g たんぱく質 8.9g 食塩相当量 1.1g	エネルギー 594kcal 脂質 12.8g たんぱく質 11.3g 食塩相当量 3.1g
11日(月)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	15日(金)
白飯 イカの天ぷら チキンナゲット 焼きそば ツナブロッコリー 豆乳がんと煮付け	白飯 ローストンカツ 花形さつま煮 アスパラとキャベツのソテー たけのことこんにゃくの土佐和え ミニカットりんご	白飯 煮込みハンバーグ タコさんウインナー コーンオニオンソテー 小松菜とえのきのお浸し 信田巻き	白飯 春巻き 鶏肉の八幡巻き 竹輪とカラフルピーマンの甘辛炒め チンゲン菜の中華サラダ 夏みかん缶	白飯 ミートボールのケチャップ煮 半分カットコーン マカロニのソテー 大根と胡瓜の青しそサラダ 金時豆
エネルギー 475kcal 脂質 18.4g たんぱく質 12.6g 食塩相当量 1.3g	エネルギー 381kcal 脂質 10.1g たんぱく質 10.4g 食塩相当量 1.8g	エネルギー 377kcal 脂質 11.2g たんぱく質 9.8g 食塩相当量 1.7g	エネルギー 378kcal 脂質 9.4g たんぱく質 7.9g 食塩相当量 1.2g	エネルギー 410kcal 脂質 10.3g たんぱく質 10.9g 食塩相当量 1.5g
18日(月)	19日(火)	20日(水)	21日(木)	22日(金)
海の日	白飯 野菜つくねバーグ さつまいも天ぷら チンゲン菜としめじのソテー 春雨サラダ 五目巾着	白飯 れんこんの肉詰めフライ とうもろこしのつまみあげ ツナと人参のしりしり 五目大豆 ブロッコリー イタリアン	白飯 あじの照り焼き たけのこの天ぷら 筑前煮 小松菜とエリンギのソテー 白桃缶	白飯 コーンクリームコロッケ パリッとウインナー 五色野菜入りビーフン ほうれん草のごま和え ロールキャベツ コンソメ煮
	エネルギー 349kcal 脂質 8.4g たんぱく質 7.8g 食塩相当量 1.2g	エネルギー 371kcal 脂質 10.5g たんぱく質 8.6g 食塩相当量 1.2g	エネルギー 348kcal 脂質 9.6g たんぱく質 13.1g 食塩相当量 0.7g	エネルギー 408kcal 脂質 15.5g たんぱく質 10.6g 食塩相当量 1.4g
25日(月)	26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)
白飯 チキンカツ 花しんじょう煮付け 金平ごぼう 小松菜サラダ 茄子の揚げ浸し	白飯 白身フライ 蒸しシューマイ スパゲティカレーソテー ブロッコリーと蒸し鶏のさっぱりサラダ 黄桃缶	白飯 ドーナツコロッケ 皮なしウインナー 切干大根のナポリタン風 若布と胡瓜の酢の物 花がんと煮付け	白飯 肉団子の甘酢あん おさつスナック ベジタブルソテー ほうれん草のり和え かぼちゃ煮付け	枝豆ご飯 野菜の肉巻き おからポテト れんこんの甘辛炒め チンゲン菜ときのこの旨煮 ミニカットりんご
エネルギー 393kcal 脂質 12.6g たんぱく質 11.4g 食塩相当量 1.5g	エネルギー 366kcal 脂質 9.0g たんぱく質 10.6g 食塩相当量 1.7g	エネルギー 405kcal 脂質 11.5g たんぱく質 8.7g 食塩相当量 1.3g	エネルギー 393kcal 脂質 11.9g たんぱく質 9.9g 食塩相当量 1.4g	エネルギー 334kcal 脂質 7.6g たんぱく質 8.3g 食塩相当量 1.1g

※お魚に関しましては、極力骨を取り除くようにしておりますが、ごく稀に小骨が残っていることがあります。