

日	月よう日	火よう日	水よう日	木よう日	金よう日
				<b>1</b> 熱 429 kcal 塩 0.8 g 夏期保育 <b>揚げ出し豆腐甘みそがけ</b> 玉子焼・パセリスパ 中華サラダ・皮付きポテト 黄桃缶	<b>2</b> 熱 439 kcal 塩 2.4 g 夏期保育 <b>マスのチーズパン粉焼・肉しゅうまい</b> クイッティオ炒め・おかか和え ブロッコリー卵炒め りんごブチケーキ
<b>4</b>	<b>5</b> 熱 407 kcal 塩 1.7 g 夏期保育 <b>オムレツ・野菜春巻</b> マカロニソテー・皮付きポテト 高野豆腐煮 みかん缶	<b>6</b> 熱 466 kcal 塩 1.2 g サマースクール <b>コーンフライ・豆腐ナゲット</b> ナポリスパ・ミートボール 野菜と鶏肉のすき焼き風煮 パイン缶	<b>7</b> 熱 398 kcal 塩 1.9 g サマースクール <b>ハンバーグ・スマイルポテト</b> ブロッコリー炒め・ちくわ磯部天 ハムサラダ さつま芋きな粉	<b>8</b> 熱 448 kcal 塩 1.9 g サマースクール <b>たまごサラダ包み揚げ</b> かに風味しゅうまい・マカロニソテー 大根とツナの煮物・ミニポテト 白桃ダイスゼリー	<b>9</b> 熱 443 kcal 塩 1.4 g サマースクール <b>鶏の唐揚・ウィンナー</b> 野菜焼きそば ほうれん草お浸し・うずら豆 ビスケット
<b>11</b>	<b>12</b> 熱 0 kcal 塩 0.0 g 振替休日	<b>13</b> 熱 0 kcal 塩 0.0 g 	<b>14</b> 熱 0 kcal 塩 0.0 g 	<b>15</b> 熱 0 kcal 塩 0.0 g 	<b>16</b> 熱 0 kcal 塩 0.0 g 
<b>18</b>	<b>19</b> 熱 358 kcal 塩 1.9 g サマースクール <b>豆腐ハンバーグ甘みそがけ</b> 玉子焼・クイッティオ中華炒め 青梗菜煮浸し・コーンソテー ビスケット	<b>20</b> 熱 359 kcal 塩 1.1 g サマースクール <b>海苔巻きチキン・ポロニアソーセージ</b> マカロニソテー・ミニポテト ささみサラダ 黄桃缶	<b>21</b> 熱 439 kcal 塩 1.6 g サマースクール <b>●はんぺんチーズフライ・ミートボール</b> 和風スパソテー・厚揚煮 カラフルひじき煮 スイートポテト風	<b>22</b> 熱 344 kcal 塩 0.8 g サマースクール <b>焼き餃子・バイクドエッグポテト</b> ゆで野菜 ほうれん草とコーンのソテー 大根サラダ・パイン缶	<b>23</b> 熱 416 kcal 塩 1.7 g サマースクール <b>白身魚の天ぷら・豆乳しんじょ</b> パセリスパ・胡瓜の塩昆布和え ソーセージと野菜の炒め物 みかん缶
<b>25</b>	<b>26</b> 熱 476 kcal 塩 2.3 g サマースクール <b>とんかつ・とうもろこしつまみ揚</b> 和風スパソテー・皮付きポテト 厚揚煮 パイン缶	<b>27</b> 熱 460 kcal 塩 1.8 g サマースクール <b>鶏肉チーズパン粉焼・ウィンナー</b> 焼きそば・ちくわ磯部天 ほうれん草胡麻和え みかん缶	<b>28</b> 熱 0 kcal 塩 0.0 g 	<b>29</b> 熱 443 kcal 塩 1.5 g サマースクール <b>野菜コロッケ・チーズ入りつくね</b> マカロニソテー・昆布豆 野菜と豚肉の生姜炒め ビスケット	<b>30</b> 熱 384 kcal 塩 3.1 g サマースクール <b>ハンバーグ・くるっとポテト</b> ナポリスパ・高野豆腐煮 ほうれん草ベーコンソテー 黄桃缶

都合により献立を変更する場合があります。ご了承下さい。

魚は骨取の切り身で調理致しますが、製品の性質上十分ご注意ください。(8/2、23)

●のついた献立・食材は、原材料に「やまいも」を使用しています。

1000  
900  
800  
700  
600  
500  
400  
300  
200  
100  
0

