

日	献立名 <small>こんだて めい</small>	牛乳	あかのなかま 赤の仲間 <small>ちやくになる</small> 血や肉になる	きのなかま 黄の仲間 <small>ねつやちからのもとになる</small> 熱や力の元になる	みどりのなかま 緑の仲間 <small>からだのちやしをとのえる</small> 体の調子を整える	ちょうみりょう 調味料	エネルギー kcal
15 金	ごはん	○		米			791
	魚バジル焼		さわら			バジルソース	
	高野豆腐煮		こうや豆腐, とり肉	さといも, こんにやく, さとう	ごぼう, にんじん, たまねぎ, いんげん	だし, しょうゆ	
	かむかむナムル		くきわかめ	ごま, ごま油	もやし, ぜんまい, にんじん	しお	
19 火	ナン	○		ナン			856
	佐賀産豚ウィンナー		佐賀産豚ウィンナー				
	キーマカレー		合びき肉		たまねぎ, にんじん, れんこん, ごぼう	カレールウ, コンソメ	
	ツナサラダ		ツナ	コールスロードレッシング	キャベツ, コーン, きゅうり, 野菜ミックス		
	ヨーグルト		ヨーグルト				
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <h2 style="margin: 0;">夏休み</h2>  </div>							
8 月 25 木	ごはん	○		米			782
	佐賀牛コロッケ・ソース		大きな佐賀牛コロッケです	佐賀牛コロッケ, あぶら		ウスターソース	
	おくらと豆腐のスープ		とうふ, わかめ		オクラ, しいたけ, きくらげ	ガラスープ, しょうゆ, しお	
	コーンもやし				もやし, コーン, にんじん	コンソメ, しお	
26 金	ごはん	○		米			814
	魚のフレーク焼き		さわら	コーンフレーク, マヨネーズ		しお	
	豚肉の塩炒め		ぶた肉		ピーマン, たまねぎ, にんじん, キャベツ, れんこん, ブロッコリー, にんにく	ねぎ塩ソース	
	きゅうりとわかめの酢物		わかめ, かまぼこ	さとう	きゅうり	す, しお	
	カットフルーツ				もも		
29 月	ごはん	○		米			779
	煮込みハンバーグ		ハンバーグ, ビーンズミックス		トマトピューレ, 野菜ミックス, マッシュルーム	ケチャップ	
	コンソメスープ		ウィンナー		キャベツ, たまねぎ, にんじん, しめじ	コンソメ, しお	
	れんこんきんぴら		ひじき	こんにやく, さとう	れんこん, にんじん	だし, しょうゆ	
30 火	ごはん	○		米			801
	エビフライ		えびフライ	あぶら			
	もずくスープ		かまぼこ, もずく, くきわかめ, 煮干し		えのきたけ, にんじん, ねぎ	しお, しょうゆ	
	ポテトサラダ		ハム	じゃがいも, マヨネーズ	ミックスベジタブル, きゅうり, たまねぎ		
31 水	ごはん	○		米			788
	さばの塩こうじ焼き		さば			塩こうじ	
	鶏すき		とり肉, 豆腐	しらたき, さとう	たまねぎ, はくさい, にんじん	だし, しょうゆ	
	春雨の酢物		卵	はるさめ, さとう	きゅうり, にんじん	す, しお	

- ★はし、スプーンは持ってきてください。
- ★材料入荷の都合で、献立、食材の変更があります。
- ★マヨネーズは、卵不使用マヨ風ソースを使用しています。
- ★米は、佐賀県産「夢しずく」 パンは、佐賀県産小麦「春風」使用です。
- ★（ ）は既製食品の主な食材です。