

## 食彩工房株式会社

\* エネルギー(kcal)/たんぱく質(g)

3日(月) 【文化の日】



4日(火)

行事代休 休園

5日(水)

弁当

6日(木)

弁当

7日(金) 〇 ゆかりふりかけごはん えびカツ 豆腐ハンバーグ オムレツ おくらのおかか和え ミックスフルーツ缶 \*359kcal/9.6g

10日(月) 鮭ごはん さつまいもコロッケ 照り焼きつくね 高野豆腐煮 ほうれん草の和え物 黄桃缶 \*392kcal/10.4g 11日(火) 〇 ピラフ フライドポテト ハンバーグ 星のオムレツ ブロッコリーのサラダ パイン缶 \*425kcal/11.0g

12日(水)

弁当

13日(木) ○ ハヤシライス ウィンナー コーンクリームコロッケ ブロッコリー りんご缶 \*441kcal/10.5g 14日(金)

弁当

17日(月) 〇 あかねごはん さわらのフライ トマトソースハンバーグ たこちゃんウィンナー ブロッコリーのおひたし パイン缶 \*398kcal/12.5g

かつおふりかけごはん 鶏のみそ焼き 野菜コロッケ かにシューマイ チンゲン菜おかか和え 洋なし缶 \*383kcal/12.4g

18日(火)

19日(水)

弁当

20日(木) 青菜おにぎり さばの照り焼き ハムカツ たまごロール 切干大根煮 黄桃缶 \*352kcal/12.5g 21日(金)

弁当

24日(月) 【振替休日】



25日(火) 〇 カレーライス 花型にんじん ちくわの チーズ磯辺揚げ ミニ四角たまご焼き りんご缶 \*398kcal/9.0g 26日(水)

午前保育

27日(木) 〇 白飯 そぼろあん肉じゃが チキンナゲット さつまちゃん みかん缶 \*352kcal/10.2g 28日(金)

弁当

**米ができるまで** 



日本の稲は水田でつくられています。水田でつくられるのは、稲が水を好きな植物であることのほかに、同じ場所で毎年植えることができるためです。田植えから稲刈りまでは、約5か月ぐらいの期間をかけて行われます。

びはん1杯の栄養価



新米の季節です! 食彩工房のお米も、 新米に変わっています。 **青森県産まっしぐら** を使用しています。 粘り気が少なくあっさり とした味わいのお米です。





- ★ アレルギーをお持ちでない園児様用のメニューです。★ 魚の骨は極力取っていますが、気をつけてお召し上がりください。
- ★「栗とカカオ(ココア)以外のナッツ類」「魚卵」「そば」「納豆」は使用しません。 ただし、工場内では、上記の食材を含む製品を使用しています。
- ★ 調味料(醤油 砂糖 塩 ケチャップ 中濃ソース 酢 味噌 鰹だし 鶏ガラスープ コンソメ)を使用しています。
- ★ 地産地消の取り組みをしています。 (旭区 今宿 新川さん 保土ヶ谷区 上菅田 白井さん)
- ★ 採れたて野菜を使用したメニューに変更することがあります。
- ★ ○付きの日は、オレンジ色のお弁当箱を使用します。

今日のランチは何かな?? 当日午前中にお弁当の写真を Instagramにアップしています! のぞいてみてください♡

