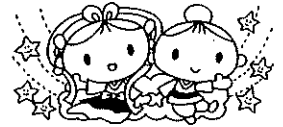
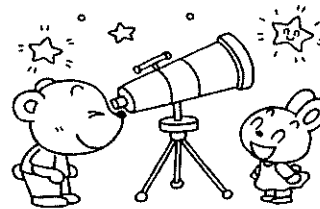


# 7月の献立表

食彩工房株式会社



<p><b>1日(月)</b> おかかふりかけごはん メンチカツ ソーセージ天 青のりポテト チンゲン菜のナムル みかん缶 366kcal/9.3g</p>	<p><b>2日(火)</b> カレーライス プチハンバーグ チキンリング ほうれん草のおひたし りんご缶 437kcal/11.5g</p>	<p><b>3日(水)</b> 梅わかめごはん ポテトチキンロール 青のりちくわ天 サイコロ厚揚げ煮 ポテトサラダ 黄桃缶 374kcal/9.1g</p>	<p><b>4日(木)</b> 赤かぶ青菜 ふりかけごはん 肉詰めれんこんフライ マヨコーンさつま たご焼き 小松菜のおかか和え パン缶 365kcal/7.9g</p>	<p><b>5日(金) ☆バック弁 ☆</b> そぼろごはん 鶏の唐揚げ 星型しんじょ ウィンナー ブロッコリー 七夕デザート 439kcal/14.6g ★★七夕メニュー★★</p>
<p><b>8日(月)</b> やきうどん ロースとんかつ 照り焼きつくね オムレツ ほうれん草のおかか和え 黄桃缶 379kcal/14.8g</p>	<p><b>9日(火)</b> 八穀ごはん さばの照り焼き ハムカツ さといも煮 いんげんのごま和え パン缶 393kcal/12.8g</p>	<p><b>10日(水)</b> バターロールパン ナポリタン ハンバーグ コーンコロッケ ブロッコリーのサラダ ピピピチーズ 343kcal/11.0g</p>	<p><b>11日(木)</b> 昆布おにぎり 甘辛唐揚げ 花型とうふ シューマイ きんぴられんこん ぶどうゼリー 404kcal/12.6g</p>	<p><b>12日(金)</b> 白飯 豚肉の生姜煮 チキンナゲット チンゲン菜のおひたし みかん缶 375kcal/14.1g</p>
<p><b>15日(月)</b> 【海の日】 </p>	<p><b>16日(火)</b> 野菜ふりかけごはん さつまいもコロッケ トマトソースハンバーグ チキントマトオムレツ 小松菜のおかか和え 黄桃缶 363kcal/8.4g</p>	<p><b>17日(水)</b> ゆかりおにぎり 鶏の照り焼き 白身魚のひとくちフライ ごぼう煮 ほうれん草のごま和え はちみつレモンゼリー 339kcal/12.9g</p>	<p><b>18日(木)</b> たまごふりかけごはん 海鮮揚げギョウザ つくね串 さつまいもの甘煮 切干大根のサラダ みかん缶 368kcal/8.6g</p>	<p><b>19日(金)</b> 枝豆とコーンのごはん チキンカツ 豆腐ハンバーグ キャベツボール たたききゅうり 中華ポテト 451kcal/12.2g</p>
<p><b>22日(月)</b> 白飯 肉じゃが 豆腐ナゲット いんげんのおかか和え みかん缶 370kcal/12.3g</p>	<p><b>23日(火)</b> 青菜ふりかけごはん チキンチャップ ほたて風味かまぼこフライ コンソメポテト チンゲン菜のソテー りんごゼリー 417kcal/12.1g</p>	<p><b>24日(水)</b> かつおふりかけごはん えびカツ 豆腐ステーキ シューマイ 小松菜のナムル みかん缶 361kcal/10.3g</p>	<p><b>25日(木)</b> わかめごはん 春巻き ミニ四角たまご焼き 中華肉だんご ブロッコリーのごま和え りんご缶 343kcal/8.8g</p>	<p><b>26日(金)</b> ゆかりふりかけごはん さばのごま竜田揚げ 豆腐のふわふわ寄せ 揚げれんこん ほうれん草のおひたし さつまいもの甘煮 419kcal/13.3g</p>
<p><b>29日(月)</b> のり弁 サーモンフライ 豆腐ハンバーグ ウィンナー かぼちゃサラダ みかんゼリー 438kcal/12.4g</p>	<p><b>30日(火)</b> ナポリタン 星のコロッケ ミニハンバーグ オムレツ ブロッコリーのサラダ みかん缶 416kcal/12.2g</p>	<p><b>31日(水)</b> 昆布と枝豆のごはん 甘辛唐揚げ たこちゃんウィンナー 高野豆腐煮 ほうれん草のソテー りんご缶 427kcal/13.7g</p>	<p><b>真っ赤なトマト</b>  <b>リコピンいっぱい</b> トマトの赤い色はリコピンというカロチノイドの一種です。体内でビタミンAにはなりません。すぐれた抗酸化作用があり、老化の原因を抑制する働きなどがあるといわれています。</p>	

- ★ 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 三反田 野口さん 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。
- ★ 色付きの日は、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♡

