

# 7月

## 給食メニュー表



<p>7月3日 (月)</p>	<p>ゴマ塩ふりかけおにぎり ほくほく肉じゃが ほうれん草とえのきのさっと煮 イカの磯辺天 とうもろこし煮</p>	<p>D・G</p>	<p>米・胡麻・塩・でん粉・海藻カルシウム・調味料(アミノ酸等) 鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・いんげん・だし汁・醤油・砂糖・料理酒 ほうれん草・人参・えのき・醤油・砂糖 イカ・塩・こしょう・小麦粉・青のり・馬鈴薯澱粉・油 カットコーン・塩</p> <p>エネルギー 424kcal たんぱく質 10.5g 脂質 14.0g</p>
<p>7月10日 (月)</p>	<p>アンパンマン  鶏の唐揚  和風きのこマカロニ 南瓜レーズンサラダ ピピピブレン(チーズ)  オレンジ</p>	<p>A・B・D  D・J  D・J  B・J</p>	<p>小麦粉・植物性油脂・砂糖・鶏卵・乳製品・塩・イースト・酸化防止剤・水あめ・ココア・増粘多糖類・調味料(アミノ酸)・カカオマス・洋酒・保存料・カラメル・pH調整剤</p> <p>鶏肉・唐揚粉(小麦粉・でん粉(小麦・とうもろこし)・糖類(砂糖・ブドウ糖)・食塩・粉末醤油・粉飴・大豆粉・ホタテエキスパウダー・香辛料・膨張剤)・油</p> <p>マカロニ・玉ねぎ・しめじ・えのき・だし汁・醤油・砂糖 かぼちゃ・レーズン・ノンエッグマヨネーズ・塩・砂糖・こしょう ナチュラルチーズ・ミルクカルシウム・乳化剤・重曹・クエン酸Na</p> <p>オレンジ</p> <p>エネルギー 415kcal たんぱく質 12.7g 脂質 25.1g</p>
<p>7月14日 (金)</p>	<p>ゆかりおにぎり イカ天 オーロラソース キャベツと塩昆布の和え物 糸こんにゃく煮 コロコロポテト</p>	<p>D・G  J</p>	<p>米・ゆかり イカ・塩・こしょう・小麦粉・でん粉・油 ノンエッグマヨネーズ・トマトケチャップ キャベツ・塩吹き昆布細切り・人参・醤油・砂糖 糸こんにゃく・むぎ枝豆・鶏ミンチ・人参・砂糖・料理酒・醤油・だし汁 じゃがいも・植物油・食塩・オニオンパウダー・ぶどう糖</p> <p>エネルギー 425kcal たんぱく質 20.7g 脂質 13.9g</p>

<注> 園の方でメニューを選択しております関係で、  
上記の期日のメニューと業者のホームページにある期日のメニューが異なる場合がありますので、  
メニューをご確認のうえご覧ください。(業者のホームページには、他の期日に掲載されています)。