

2020年



ふたばがおかようちえん



〈調理担当〉
大木(おおぎ)
南(みなみ)
高橋(たかはし)
〈献立担当〉
橋本(はしもと)



日付	行事	スプーン	献立	エネルギー (kcal)	材 料 名		
					熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
26 水	夏季保育	★	【軽食】夏野菜カレー	140.8	じゃがいも、油	鶏もも肉	人参、玉葱、なす、 コーン、おくら
27 木	夏季保育	★	【軽食】親子丼	91.5	砂糖	卵、鶏ひき肉	玉葱、人参、しめじ、ねぎ
28 金	夏季保育	★	【軽食】和風ピピンバ	103.7	砂糖、ごま油	豚ひき肉、鶏ひき肉、錦 糸卵、ごま	もやし、ほうれんそう、 人参、胡瓜、ねぎ、 しょうが
31 月	お誕生日会	★	オニオンスープ、チキンお野菜 タルタル、ツナとブロッコリー の和え物、お祝いデザート	298.1	じゃがいも、マヨネー ズ、油、砂糖	チキン竜田、ホイップク リーム、ベーコン卵な し、ツナ	玉葱、ブロッコリー、 人参、胡瓜、キャベツ、 もも、みかん、パイン、 貝割れ菜、コーン、 塩こんぶ
9/1 火	2学期始業 式	★	【軽食】スタミナ丼	102.8	油	豚肉、牛肉	キャベツ、玉葱、もやし、 人参、赤ピーマン、にら

※ ★の日は『スプーンとお箸』を持たせて下さい。

※ 仕入れの都合などによりメニューが変更になることがあります。ご了承下さい。