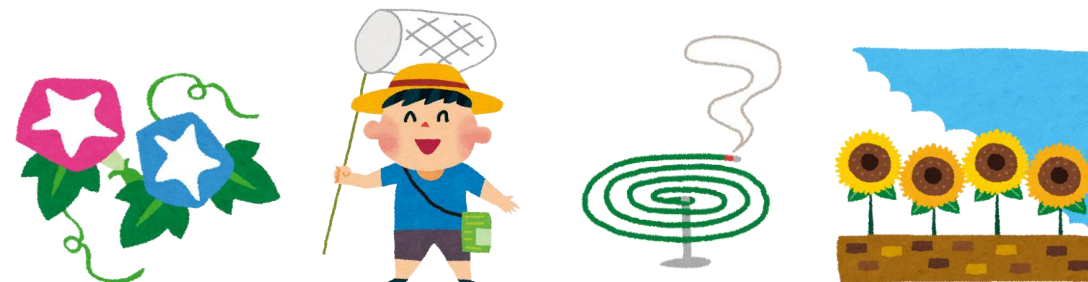


平成29年8月 ようちえんのきゅうしょく



服部 幸應 (はっとり ゆきお)
 医学博士・健康大使。日本の料理評論家、学校法人服部学園理事長、服部栄養専門学校校長、社団法人全国調理師養成施設協会会長、東日本料理学校協会会長、NPO日本食育インストラクター協会理事長、内閣府食育推進室「食育推進会議」委員なども務め、叙勲歴もある「食育」の第一人者。

株式会社さんQ



	主 食	献 立	体をつくる (あか)	熱や力になる (きいろ)	体調を整える (みどり)	カロリー/ たんぱく
1 (火)	ごはん	カレーコロッケ・やさいスパゲッティ ひじき ほうれんそうとしめじのソテー りんご	ハム 油揚げ 豚肉	米・植物油脂 卵・パン粉 小麦粉 じゃが芋	玉葱・人参 ひじき ほうれん草・しめじ りんご	398 6.4 1.2
2 (水)	ごはん	ハンバーグトマトにこみ だいずのこんぶに きゅうりとむしどりのあえもの オレンジ	豚肉 鶏肉 大豆	米・植物油脂 小麦粉・パン粉	たまねぎ ブロッコリー 人参・胡瓜 オレンジ	374 12 2
3(木) 服部メニュー	ゆかり ごはん	ぶたにくのみそつけ・はんぺんフライ キャベツのわふうサラダ・ミニトマト しらたきとツナのマヨしょうゆいため みかん	豚肉 ロースハム ツナ はんぺん	米・植物油 小麦粉 みそ・粉チーズ マヨネーズ みかん	こまつな・えのき キャベツ・たまねぎ ミニトマト みかん	412 18.3 10.6
4 (金)	ごはん	ピーマンのにくづめ えびしんじょう・アスパラ きゃべつのおこんぶあえ もも	豚肉 えび 白身魚	米・植物油 小麦粉	ピーマン アスパラ・きゅうり きゃべつ・人参 もも	375 10.8 1.4
7 (月)	バターロール たわらおにぎり	チキンソテーデミソース ブロッコリーサラダ ジャーマンポテト パイナップル	鶏肉 ベーコン	パン・米・植物油 じゃが芋 ドレッシング パイナップル	ブロッコリー もやし・きゅうり コーン・パプリカ パイナップル	420 9.2 0.8
8 (火)	ごはん	ポークカレー やさいいため・うすらのたまごに れんこんいそあげ グレープフルーツ	豚肉 ベーコン 卵	米・植物油 カレー粉 じゃが芋	人参・玉ねぎ アスパラ れんこん グレープフルーツ	425 13.5 1.5
9 (水)	さけふりかけ ごはん	ミニメンチカツ ベジタブルソテー・ビーフンいため きりほしだいこんとおおなのドレッシングあえ りんご	豚肉 鶏肉 鮭	米・植物油脂 ビーフン 卵 小麦粉・パン粉	玉葱・人参 切干大根・しいたけ グリーンピース・コーン りんご	431 11.7 2.4
10 (木) 服部メニュー	しょくいく ごはん	チンジャオロース ほうれんそうとベーコンのにびたし かぼちゃのあまに・きゅうりのいためづけ ミニゼリー	牛肉・ベーコン	米・植物油脂 南瓜 ゴマ油	ピーマン・玉ねぎ だけのこ・ほうれん草 きゅうり	417 15.3 1.6
11 (金)		山の日				
14 (月)		お盆休み				
15 (火)		お盆休み				

☆仕入れ材料の都合により変更になる場合がございます。予めご了承ください。
 ☆スプーン等に氏名・園名の記入をお願いします。
 ☆弊社の給食には、「ピーナッツ」と「そば」を原料にしているものは使用しておりません。

	主 食	献 立	体をつくる (あか)	熱や力になる (きいろ)	体調を整える (みどり)	カロリー/ たんぱく
16 (水)		お盆休み				
17 (木) 服部メニュー	しょくいく ごはん	こえびフライ・とうがんにのもの きのこのかれーいため・ミニトマト やさいのあさづけ ぶどう	えび かに風味かまぼこ 卵	米・植物油脂 小麦粉・パン粉	アスパラ・コーン・しめじ ミニトマト・まいたけ・エリンギ 冬瓜・枝豆・白菜・胡瓜 ぶどう	410 18.5 1.5
18 (金)	ごはん	なつやさいのキーマカレー イカフライ ブロッコリーとパプリカのカラフルサラダ あんにと豆腐	豚肉 イカ 牛乳	米・植物油脂 卵・パン粉 ドレッシング カレー粉	玉葱・人参・枝豆 ナス・ブロッコリー パプリカ マンゴー	420 18 1
21 (月)	ごはん	マーボー豆腐 しゅうまい はるさめちゅうかサラダ・ミニトマト	豚肉 豆腐 鶏肉	米・植物油脂 小麦粉 春雨・味噌 ゴマ油	玉葱・人参 キャベツ・もやし ワカメ・ミニトマト もも	390 15.5 1.2
22 (火)	ごはん	チキンしおダレやき マカロニやさしいため ほうれんそうカニカマあえ・あつあげに オレンジ	鶏肉 あつあげ カニカマ	米・植物油脂 マカロニ	ほうれん草 人参・アスパラ こんにやく オレンジ	369 10.1 1
23 (水)	たきこみ ごはん	なすのはさみあげてんぷら ブロッコリーごまあえ こんさいのうまに パイナップル	鶏肉・豚肉	米・植物油脂 小麦粉 ドレッシング ごま パイナップル	茄子・ブロッコリー 蓮根・大根 人参・枝豆 パイナップル	354 7.4 1
24 (木)	ごはん	チーズカツ・やきスパゲッティ はくさいおかあえ かぼちゃ甘煮 みかん	鶏肉 かつお節 チーズ 卵	米・植物油脂 小麦粉 パン粉 バター	白菜 人参 おくら・かぼちゃ みかん	413 17.7 1.4
25 (金) 服部メニュー	ゆかり ごはん	ミートボール・コンニャクのいためもの じゃがいものバターに にんじんのあますづけ キウイフルーツ	豚肉・牛肉 さつま揚げ たまご	米・植物油脂 パン粉・粉チーズ ゴマ油・ごま バター・じゃがいも	マッシュルーム・人参 ブロッコリー・コーン チンゲン菜・いんげん キウイフルーツ	408 17.1 1.3
28 (月)	クロワッサン たわらおにぎり	ホタテふうみカツ・ウインナーケチャップいため やさいソテー さつまいものれもんに グレープフルーツ	魚肉すり身 卵 ウインナー	クロワッサン 小麦粉・パン粉	もやし 小松菜 えのき・しめじ グレープフルーツ	432 7.8 1.3
29 (火)	ごはん	とりのからあげ ほうれんそうののりあえ ポテトサラダ・えだまめ りんご	鶏肉 ロースハム	米・植物油脂 マヨネーズ 片栗粉 じゃがいも	ほうれん草・人参 きゅうり・玉葱 えだまめ りんご	456 10.7 1.1
30 (水)	ごはん	かじきのバターボンズやき アスパラとコーンのソテー さといものそぼろあんかけ もも	めかじき 鶏肉	米・植物油 小麦粉 バター・ごま油 片栗粉	アスパラ・コーン パプリカ(赤)・里芋 桃	414 14.3 1.7
31 (木) 服部メニュー	しょくいく ごはん	チキンステーキ きゅうりとだいこんのひたひた やさしいため・きんときまめのあまに オレンジ	とりもも かつお節	米・植物油脂 小麦粉 マヨネーズ バター・金時豆	きゅうり・大根 キャベツ・玉葱 パプリカ・人参・えのき オレンジ	412 17.5 1.4