

2024年8月分こんだて *** 瀬戸SOLAN小学校 (通常サイズ)



		NAME OF THE OWNER OWNER OF THE OWNER				(通常サイズ)
	naa	~~~		材料	名	
	曜	メニュー	体をつくる	体の調子を整える	熱や力のもとになる	その他
		こはん			*	
		豆腐ハンバーグ▲	豆腐 大豆たん白 ひじき 鶏肉 豚肉	キャベツ 玉葱 人参 生姜	パン粉 砂糖	塩 醤油 香辛料
1	木	竹輪の天ぷら▲ ブロッコリーソテー	竹輪 青のり	ブロッコリー カリフラワー	小麦粉 油 油	中華味 塩 こしょう
		糸コン炒め		蒟蒻 胡瓜 人参	とうもろこし 油	中華味 醤油
		白菜ツナ和え・フルーツ	シーチキン	白菜 人参 オレンジ	砂糖	和風だし醤油
		ごはん・ハーフカレー■▲ タンドリーチキン	牛肉 全粉乳 鶏肉	りんごビューレ ココナッツミルク チャツネ にんにく	米 小麦粉 砂糖 ラード はちみつ じゃが芋でん粉	ケチャップ カレー粉 塩 ボークエキス みりん 塩 こしょう カレー粉
2	소	おからポテト	おから 豆乳		じゃが芋 でん粉 油	塩 香辛料
_	金	カレースパソテー▲		玉葱 人参 ビーマン	スパゲティ 油	カレー粉 ケチャップ ソース 中華味
		ボパイサラダ 筍煮・フルーツ	若布	ほうれん草 キャベツ もやし 筍 人参 ハネジュウメロン	とうもろこし 砂糖 油 砂糖	酢 塩 和風だし 醤油
		こはん	and a	9 NS 1115151105	*	TOTAL CO SEA
	月	鶏の竜田揚げ▲	鶏肉	生姜 にんにく	砂糖 でん粉 コーンミール 小麦粉 油	醤油 塩 香辛料
5		さつま揚げ煮 もやレソテー	さつま揚げ	もやし 人参 ビーマン	油	中華味 塩 こしょう
		ひじき煮	油揚げ	ひじき 人参 インゲン	砂糖	和風だし、醤油
		カリフラワー中華和え・フルーツ		カリフラワー パプリカ りんご	*	中華味 塩 こしょう
6		ごはん 味噌味つくね▲	鶏肉 大豆たん白 味噌	玉葱 人参 筍 ごぼう 葱	パン粉 砂糖	塩 醤油 こしょう
		たこウィンナー	ウィンナー			
J		焼きそば▲ 切干とツナのさっぱり和え	シーチキン	キャベツ 玉葱 人参 切干大根 人参 胡瓜	焼きそば麺 油 砂糖	ソース 塩 こしょう 酢 醤油
		青菜のお浸し・フルーツ	花かつお	小松菜 玉葱 オレンジ	砂糖	和風だし醤油
		こはん			*	
_	水	豚肉のバーベキュー炒め	豚肉 大豆たん白	玉葱 ピーマン にんにく	砂糖 油 片栗粉 じゃが芋 油 ボテトフレーク 砂糖	ケチャップ ソース 醤油 塩 こしょう 塩
7		スマイルポテト ブロッコリー		ブロッコリー	0 FA F /m /1/1/20-2/ 19/46	塩塩
		金平ごぼう		ごぼう 人参 インゲン	砂糖油	和風だし醤油
		もやしのナムル・フルーツ ごはん		もやし 人参 ビーマン ハネジュウメロン	油 米	中華味経油
8		一口白身魚フライ▲	ホキ 青のり		パン粉 小麦粉 砂糖 油	塩
	木	枝豆	枝豆	1.6 T# 12 T	## Took \h	塩
		春雨ソテー じゃが麻婆	鶏肉 味噌	人参 玉葱 ビーマン 玉葱 人参 グリンビース 生姜 にんにく	春雨 砂糖 油 じゃが芋 砂糖 片栗粉 油	醤油 中華味 塩 こしょう ケチャップ 醤油
		キャベツの青じそサラダ・フルーツ	ΛΔ	キャベツ 胡瓜 りんご	COST Will TIRESS TO	青じそドレッシング
		こはん			*	
9	_	照焼きミートボール コーンボール	鶏肉 豚肉 大豆粉 いとより	玉葱	じゃが芋 砂糖 でん粉 油 とうもろこし でん粉 油 砂糖	番組 香辛料 塩
	金	ピーフンソテー		玉葱 人参 ビーマン	ビーフン 油 砂糖	中華味 醤油
		若布とツナの和風和え	若布 シーチキン	パブリカ 胡瓜	砂糖	酢 醤油 和風だし
		白菜の和え物・フルーツ ごはん	油揚げ	白菜 人参 オレンジ	砂糖 米	和風だしの醤油
19	月	ーロイカフライ▲	イカ		小麦粉 でん粉 パン粉 油	塩 こしょう
		野菜肉巻き▲ 野菜中華炒め	鶏肉 大豆粉	人参 インゲン キャベツ 玉葱 生姜 キャベツ 人参 もやし	パン粉 砂糖 でん粉 水あめ	醤油 塩 中華味 塩 こしょう
		大豆のチリコンカン	大豆 鷄肉	玉葱 にんにく グリンピース	とうもろこし 油砂糖	ケチャップ カレー粉 ソース 酢
		竹輪煮▲・フルーツ	竹輪	ハネジュウメロン	砂糖	和風だし 醤油
20		ごはん ハンパーグ▲	鶏肉 牛肉	玉葱	来 パン粉 でん粉 砂糖	香辛料 ケチャップ
	NI.	粉ふき芋	知 十四	パセリ粉	じゃが芋	塩
20	火	マカロニソテー▲		玉葱 人参 ビーマン	マカロニ 油 砂糖	ケチャップ 塩 こしょう
		ツナサラダ インゲンのナムル・フルーツ	シーチキン	キャベツ 人参 胡瓜 インゲン 人参 りんご	ノンエッグマヨネーズ とうもろこし 砂糖 油	塩 酢 中華味 醤油 塩
		こはん		7,7,7,12,3,10	*	U 1
		サバの味噌焼き さくら焼売▲	サバ 味噌 鶏肉 豚肉 大豆 昆布		砂糖 油	恒
21	水	焼きうどん▲	類内 豚肉 人豆 昆巾	玉葱 生姜 キャベツ 玉葱 人参	でん粉 パン粉 小麦粉 砂糖 うどん 油 砂糖	白醤油 和風だし 和風だし 醤油
		豆腐チャンプル	豆腐 鷄肉	人参 葱 椎茸	砂糖 油	和風だし 醤油
		南瓜ソテー・フルーツ ごはん	ウィンナー	南瓜 ブロッコリー オレンジ	油 米	中華味 塩 こしょう
		鶏肉とレンコンの甘酢炒め	鶏肉 大豆たんぱく	レンコン 人参 ビーマン 生姜	砂糖 油 片栗粉	酢 醤油
22	木	コーンコロッケ▲			とうもろこし じゃが芋 パン粉 砂糖 でん粉 小麦粉 油	塩 こしょう
		人参煮 ほうれん草のお浸し	花かつお	人参 ほうれん草 もやし	砂糖砂糖	和風だし 醤油 和風だし 醤油
		コールスローサラダ・フルーツ	00	キャベツ 人参 胡瓜 ハネジュウメロン	^{砂板} とうもろこし ノンエッグマヨネーズ	和風たひ 繊油 塩 こしょう
		こはん			*	
00	_	野菜春巻き▲ さつま芋甘煮		キャベツ 人参 玉葱 椎茸 インゲン	じゃが芋 春雨 油 小麦粉 でん粉 さつま芋 砂糖	醤油 塩 和風だし 醤油
23	金	キャベツソテー		キャベツ 人参 玉葱	油	中華味 塩 こしょう
		オクラの土佐和え	花かつお	オクラ	砂糖 th	和風だし醤油
		もやしとハムのソテー・フルーツ ごはん	ΛΔ	もやし ビーマン オレンジ	油 米	中華味 塩 こしょう
		エピカツ▲○	エピーイカ		でん粉 小麦粉 パン粉 コーンフラワー 砂糖 油	塩醤油ソース
26	月	ミートボール ジャーマンボテト	鶏肉 豚肉 大豆粉	玉葱 玉葱 人参 グリンピース	じゃが芋 砂糖 でん粉 油 じゃが芋 油	酢 醤油 香辛料 ケチャップ 中華味 塩
		ブロッコリーと竹輪のソテー▲	竹輪	大多 グリフヒース ブロッコリー パブリカ	油	中華味 醤油 塩 こしょう
		春雨の酢の物・フルーツ		胡瓜 人参 りんご	春雨 砂糖	酢 塩
		ごはん 豚しゃぶ	豚肉 大豆たん白	玉葱 生姜	米 ノンエッグマヨネーズ 砂糖	酢 羅油
27	火	キャベツと胡瓜の和え物		キャベツ 胡瓜	砂糖	和風だし醤油
21		竹輪の天ぷら▲	竹輪 青のり	T# 14	小麦粉油	Francisco de
		蒸しとうもろこし・マカロニオーロラサラダ▲ フルーツ・米粉のプリンタルト	技豆 豆乳 大豆粉	玉葱 人参 ハネジュウメロン	とうもろこし マカロニ ノンエッグマヨネーズ 砂糖 米粉 ショートニング 加工油脂 コーンフラワー 植物油	ケチャップ 塩 醤油
00		こはん			*	
		照焼きチキン ハッシュポテト	鶏肉	にんにく	じゃが芋でん粉 砂糖 じゃが芋 油 上新粉	和風だし 醤油 みりん 塩 こしょう 塩 香辛料
28	水	青菜ソテー	B-2-2	小松菜 キャベツ 人参	油 上新粉	塩 音学科 中華味 塩 こしょう
		大根竹輪煮▲	竹輪	大根 人参 インゲン	砂糖	和風だし 醤油
		レンコンと胡瓜の青じそ和え・フルーツ ごはん		レンコン 胡瓜 パブリカ りんご	*	青じそドレッシング
		サケのカレーソテー	サケ		油	カレー粉 塩
29	木	海苔巻き唐揚げ▲	鶏肉 のり	生姜 にんにく	でん粉 小麦粉 砂糖 油	醤油 塩 みりん 香辛料
		もやし炒め ひじきサラダ	ひじき シーチキン	もやし パブリカ ほうれん草 人参	とうもろこし 油 ノンエッグマヨネーズ 砂糖	中華味 塩 こしょう 醤油
		インゲンの味噌和え・フルーツ	味噌	はつれん早 人参 インゲン 人参 パブリカ オレンジ	プンエックマヨネース 砂糖 砂糖	和風だし
		こはん			*	The Residual
30		星コロッケ▲ ナボリタンスパゲティ▲	ウィンナー	玉葱 人参 ビーマン	じゃが芋 パン粉 小麦粉 砂糖 でん粉 油 スパゲティ 砂糖 油	塩 香辛料 ケチャップ 塩 こしょう
		ブロッコリー		プロッコリー		塩
		キャベツの塩昆布和え	塩昆布	キャベツ 人参	Tabelet	超油 新聞
		厚揚げ煮・フルーツ + λ れのお合により名小変画すること:	厚揚げ	ハネジュウメロン	砂糖	和風だし 醤油

☆食材仕入れの都合により多少変更することがございます。

