



6月夕飯献立

H25. 6. 1

たかさご保育園 キッチン

3, 17 (月)	ごはん、野菜スープ えのき入り和風ハンバーグ さつまいものサラダ	大根、人参、長ねぎ 豚ひき肉、玉ねぎ、えのき、卵、パン粉 さつまいも、人参、コーン、マヨネーズ
4, 18 (火)	ごはん、銀だらの煮付け 切干大根の炒め煮 味噌汁	銀だら 切干大根、人参、干し椎茸 玉ねぎ、もやし、人参
5, 19 (水)	ビビンバ わかめスープ	豚ひき肉、人参、もやし、ほうれん草、コーン わかめ、長ねぎ、大根
6, 20 (木)	ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き すまし汁	生鮭、キャベツ、もやし、味噌 お麩、長ねぎ、人参
7 (金)	バターロール、野菜スープ 豚肉のマヨソース焼き マッシュポテト	人参、ブロッコリー、玉ねぎ、大根 豚肉、玉ねぎ、マヨネーズ じゃがいも
10, 24 (月)	鮭ごはん 油揚げの納豆はさみ焼き 味噌汁	油揚げ、納豆、長ねぎ じゃがいも、人参、キャベツ
11, 25 (火)	ごはん、味噌汁 さばのカレー立田揚げ ごま和え	さつまいも、人参 さば、カレー粉 えのき、もやし、人参、すり胡麻
12, 26 (水)	ごはん ぎょうざ 味噌汁	豚ひき肉、キャベツ、長ねぎ、ぎょうざの皮 玉ねぎ、人参、えのき、しめじ
13, 27 (木)	ごはん、すまし汁 鶏肉の味噌つけ焼き じゃがいもの甘辛煮	大根、人参、長ねぎ 鶏肉、味噌 じゃがいも
14, 28 (金)	チーズパン、野菜スープ さつまいものコロッケ キャベツとコーンのソテー	人参、玉ねぎ、わかめ 豚ひき肉、さつまいも、玉ねぎ、小麦粉、パン粉 キャベツ、コーン
21 (金)	バターロール、春雨スープ 豚肉のマヨソース焼き かぼちやのマッシュ	春雨、人参、大根、長ねぎ 豚肉、玉ねぎ、マヨネーズ かぼちや

※都合によりメニュー・材料が変更になる場合があります。

☆メニュー紹介☆

さつまいものコロッケ **材料**豚ひき肉、さつまいも、玉ねぎ、小麦粉、パン粉

- ① さつまいもを小さめに切り、茹でて、つぶす。
- ② 豚ひき肉、みじん切りの玉ねぎを炒め①と合わせる。
- ③ ②を塩、胡椒で味を調え、俵の形にする。
- ④ 水で溶いた小麦粉とパン粉をつけ、180℃の油で揚げる。

* さつまいもは他にじゃがいもや里芋にかえたり、豚ひき肉はツナに変えてもおいしいですよ。

