



# 6月夕飯献立表

2024.6.1  
たかさご保育園 キッチン

3,17(月)	ふりかけにぎり 肉入り野菜炒めカレー風味	豚肉 キャベツ 人参 ジャガイモ カレー粉
4,18(火)	豚そぼろにぎり 春雨ソテー	ベーコン 春雨 人参 玉ねぎ
5,19(水)	ごま塩にぎり 豆腐の和風あんかけ	豆腐 玉ねぎ 人参
6,20(木)	鮭にぎり 鶏肉とじゃがいもの甘辛煮	鶏肉 ジャガイモ
7,21(金)	茶めしにぎり 煮魚 味噌汁	おひょう さつまいも 人参
10,24(月)	ふりかけにぎり ウィンナー入り野菜炒め	ウィンナー キャベツ 人参 玉ねぎ
11,25(火)	塩こんぶにぎり からあげ 味噌汁	鶏肉 片栗粉 茄子 玉ねぎ
12,26(水)	塩むすび ポークケチャップ	豚肉 玉ねぎ ケチャップ
13,27(木)	おかかにぎり 魚の照焼き 味噌汁	かじき 大根 長ねぎ
14,28(金)	鶏そぼろにぎり ジャーマンポテト	ベーコン ジャガイモ 玉ねぎ

※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☆ 鶏の塩から揚げ



材料 鶏肉500g 塩2.5g(肉に対して0.5%が目安) 片栗粉 小麦粉

作り方①鶏肉はドリップがあれば、キッチンペーパーでしっかりとる。

②鶏肉を食べやすい大きさに切って、塩と混ぜておく

③②に小麦粉、片栗粉を付けて油で揚げて出来上がり☆

※醤油や生姜などの調味料を使わなくても、美味しいから揚げができます。