
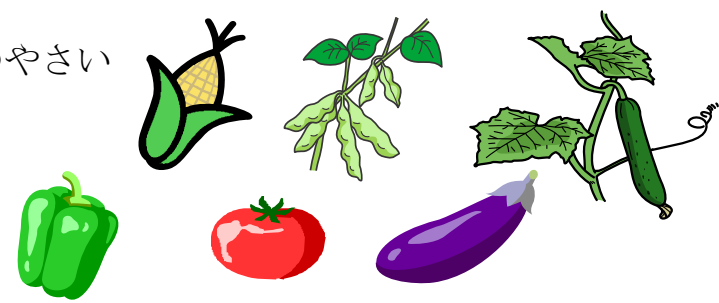




# 8月のこんだてひょう



日	曜	献立	材料	日	曜	献立	材料	日	曜	献立	材料	日	曜	献立	材料
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <p>センターに冷却器が入りました。 しばらくは、慣れない機械を使っ ての作業にはなりますが、夏にサ ラダを出すことができるようにな りました。</p>  </div> <div style="width: 30%; text-align: center;"> <p>夏が旬のやさい</p>  </div> <div style="width: 30%; text-align: right;"> <p>20 金</p> <p>ごはん</p> <p>ラム肉の味噌炒め ラム肉・酢・玉葱・もやし・キャベツ・人参・ピーマン・油・味噌・三温糖・醤油・酒・みりん</p> <p>卵焼き (卵)</p> <p>たたききゅうり きゅうり・三温糖・醤油・酢・ごま油・ごま</p> </div> </div>															
23	月	挽肉カレー	米・挽肉・玉葱・じゃがいも・人参・マーガリン・スキムミルク・カレールゥ・ソース・りんご・にんにく	24	火	醤油ラーメン	ラーメン・豚肉・生姜・にんにく・人参・もやし・ほうれん草・ねぎ・こしょう・醤油ラーメンスープ(小麦、大豆、豚、鶏)だし(豚骨、鶏骨、人参、玉葱、ねぎ、昆布)	25	水	ごはん		26	木	ココアパン	
		えだまめサラダ	えだまめ・キャベツ・コーン・ゴマドレッシング(小麦、大豆、豚、鶏、ゼラチン、ごま)			手羽元のガーリック風味	手羽元・塩・こしょう・にんにく・オリーブ油・レモン汁			みそ汁	水菜・玉葱・油揚げ・味噌・煮干し			ミネストローネ	ベーコン・玉葱・人参・大豆・パセリ・トマトベースソース 缶・マーガリン・三温糖・コンソメ・塩・こしょう
30	月	かき揚げ丼	米・野菜かき揚げ(小麦、大豆)・油・天丼のたれ(小麦、大豆)	31	火	トマトスパゲティ	スパゲティ・オリーブ油・豚肉・玉葱・人参・コーン・パセリ・マーガリン・ケチャップ・トマトベースソース・トマトジュース・コンソメ・塩・こしょう・三温糖	27	金	白身魚フライ	白身魚フライ(小麦、大豆)・油	鶏肉のハーブ焼き	鶏肉・塩・こしょう・赤ワイン・パセリ・バジル	豆腐のカレースープ	豆腐・ねぎ・ベーコン・人参・えのき・玉葱・油・塩・コンソメ・カレー粉・こしょう
		豚汁	豚肉・じゃがいも・大根・人参・ごぼう・こんにゃく・豆腐・ねぎ・油・生姜・みりん・味噌・削り節・昆布			キャベツと豚肉の炒め煮	豚肉・キャベツ・人参・油・酒・みりん・三温糖・醤油・味噌・ごま油			チーズポテト	じゃがいも・塩・バター・牛乳・チーズ・上白糖	揚げぎょうざ	ぎょうざ(豚、大豆、小麦、ごま)・油		
		おかかあえ	キャベツ・もやし・醤油・かつお節			フルーツ白玉	白玉(大豆)・桃缶・みかん缶・りんご缶			はるさめサラダ	はるさめ・きゅうり・ハム・ごま・三温糖・醤油・ごま油・酢				

