

毎月19日は食育の日。「地産地消」に関心を持ち、食への感謝を深めましょう。

日	献立名	材 料 名	分量(g)	栄養 三 色	アレルギー
大和郡山の日 ※ 19 日 (水)	ごはん ぎゅうにゅう やまとこおりやま カレー 	こめ (ならけんさん)	80	黄	
		ぎゅうにゅう	206	赤	にゅう
		ぶたにく	12	シ	ぶたにく
		じゃがいも (こおりやまさん)	40	黄	
		たまねぎ (こおりやまさん)	50	緑	シ
		やまとまるなす (こおりやまさん)	20	シ	
		トマト (こおりやまさん)	20	シ	
		カレールウ (あまくち)	7		こむぎ、にゅう、 だいず、ぶたにく、 りんご、バナナ こむぎ
		カレールウ (ちゅうから)	7		
		トマトケチャップ	3		
やさいとうふ ナゲット ならのフルーツ ポンチ 		スキムミルク	2	赤	にゅう
		クッキングチーズ	4	シ	にゅう
		コンソメスープ	0.5		こむぎ、だいず、 とりにく、ぶたにく
		ウスターソース	1		
		こめあぶら	0.3	黄	
		やさいとうふナゲット 	40	赤	こむぎ、だいず
		こめあぶら	4.5	黄	
		ミックスフルーツ	40	緑	もも、りんご(にゅう、 オレンジ、だいず)
		ならいちご&ブルーベリーゼリー	30	黄	(にゅう、オレンジ、 キウイフルーツ、 もも、りんご)