

月	火	水	木	金
1日 なしポンチ / ヒレカツ むぎごはん なつやさいのカレー	2日 パンバンジー◆ / キムチチャーハンのぐ ごはん たまごスープ	3日 ほうさいにこんだて じゃがいもと だいすのサラダ◆ / ツナそぼろどんのぐ ごはん ブチゼリー(アセロラ) みそしる(びくよう)	4日 コーンサラダ ラ・フランスジャム チキンナゲット(2c) / スライスパン おおむぎと やさいのスープ	5日 ちゅうかあえ / やさいいりしゅうまい(2c) ごはん ウインナーの すぶたふう
「なつやさいのカレーライス」にして たべましょう。	「キムチチャーハン」にして たべましょう。 ◆パンバンジーソース	「ツナそぼろどん」にしてたべましょう。 ◆マヨネーズふうドレッシング ■ゼリーのふた・ようき		
8日 ちゅうかサラダ / とりにくの こうみソースかけ ごはん ワンタンスープ	9日 みかんゼリー ミックス / ごぼうサラダ◆ ソフトめん とうにゅうカレー	10日 アーモンドあえ / いわしのしょうがに ごはん ぶたじる ヨーグルト	11日 とよたブランドのひ ビーンズサラダ / とよたひまわり ポークいり ウインナー / ツイストパン ラタトウイユ	12日 にくじやが / ししゃもフライ(2b)◆ ごはん とうがんじる
	「とうにゅうカレーメン」にして たべましょう。 ◆マヨネーズふうドレッシング	■ヨーグルトのふた ■ヨーグルトのようき	■ゼリーのふた・ようき	◆ウスターソース
15日 	16日 ナムル ぎょうざ / こめこパン やきそば	17日 のりすあえ / レバーとじやがいもの あまからに ごはん えびだんごじる	18日 たべまるのおすすめ かいそうサラダ◆ / ぶたにくのしょうがいため ごはん とうにゅうの バランスみそしる	19日 おひたし / わかさぎの からあげ ごはん こうやどうふの うまい
けいろうのひ			◆わふうドレッシング	
22日 ごもくまめ / さばのにつけ / あじつけのり ごはん なめこのみそしる	23日 	24日 ゆかりあえ / さといもコロッケ むぎごはん ぶたどんのぐ	25日 コールスロー サラダ ハンバーグ◆ / クロロール ごはん パンブキン ポタージュ	26日 うましおキャベツ / ささみおおば ぱいにくフライ ごはん はくさいの ちゅうかいため
	しゅうぶんのひ	「ぶたどん」にしてたべましょう。	◆ちゅうのうソース	
29日 チーズサラダ / チキンライスのぐ コーヒー ぎゅうにゅうの もと むぎごはん パスタスープ	30日 パンサンスー ^{WE LOVE} / はるまき ごはん とうふの ちゅうかに	ちさんちしょく 地産地食 「もも」 とよたし 豊田市のもももの産地 さなげちく 猿投地区 猿投地区は「ももの里」と呼ばれ, 愛知県の中でも、特に多く育てられています。 	11日(木) ももゼリーが登場します! ゼリーには、「川中島白桃」という 種類のももを使っています。 	とうじょう かわなかしまくとう しゅるい つか 猿投のももは、甘みが 強いのが特徴です。 毎日ももを観察して、 甘くて、おいしいももに なるように、心を込めて 作っています。
「チキンライス」にしてたべましょう。				