

5月のこんだて

日付	給食	使用食材			おやつ
		赤群	黄群	緑群	
1,15,27	高野豆腐のうま煮	高野豆腐、鶏肉	じゃが芋、さとう	人参、さやいんげん	あずき蒸しパン
	白みそ汁	わかめ、白みそ	焼き麩	玉ねぎ	
2,16,30	きしめん	油揚げ、焼きかまぼこ	きしめん	人参、ほうれん草	バナナorおせんべい
	チーズ	花かつお、チーズ			
7,21	キャベツのスープ煮	鶏肉、わかめ	じゃが芋、さとう	キャベツ、玉ねぎ	昆布ごはん
	海藻サラダ			人参、きゅうり コーン缶	
8,22	マーボー丼	豆腐、豚ひき肉	さとう、片栗粉	玉ねぎ、人参、ねぎ	8じゃこトースト 22パフェ
	春雨スープ	赤みそ	春雨	しょうが、チンゲン菜	
9,23	オレンジ			オレンジ	
	長崎ちゃんぽん風うどん	豚肉	うどん、油	玉ねぎ、人参 キャベツ	バナナorおせんべい
11,25	和風卵焼き	ツナ缶、卵	さとう、じゃが芋	人参、玉ねぎ	みかんヨーグルト おせんべい
	ひじきとじゃが芋の煮物	油揚げ、ひじき		ほうれん草 グリーンピース	
12,26	鶏肉のしょうが炒め	鶏肉	さとう	しょうが、キャベツ、玉ねぎ	ぶどうゼリー バウムクーヘン
	南瓜煮付け			人参、ピーマン しいたけ、南瓜	
13	いそべ揚げ	白身魚、青のり	米粉	キャベツ、人参	きな粉マカロニ
	ゆかり和え			小松菜	
14,28	パイナップル			パイナップル	
	コーンクリームシチュー	鶏肉、牛乳	じゃが芋、上新粉	人参、玉ねぎ	若菜ごはん
ソテー	ツナ缶		グリーンアスパラガス		
18	りんご			コーン缶、チンゲン菜	
	ロールパン			りんご	
19	酢豚風ソテー	豚肉、しらす干し	さとう、片栗粉	人参、玉ねぎ、ピーマン	フライドポテト
	キャベツの和え物			エリンギ、キャベツ	
20	照り焼き	白身魚	じゃが芋	人参、きゅうり	焼うどん
	ポテトサラダ		マヨネーズ(卵不使用)		
誕生会29	中華風かき玉スープ	豚肉、豆腐、卵	片栗粉、ごま油	しょうが、人参	きな粉サンド
	酢の物	わかめ	さとう	玉ねぎ、しめじ きゅうり、みかん缶	
誕生会29	マカロニサラダ	豚肉	じゃが芋、上新粉	人参、玉ねぎ	桃のカップケーキ
	メロン		マカロニ	グリーンピース、きゅうり	
			マヨネーズ(卵不使用)	コーン缶、メロン	

※主食にごはんが付きまます。パンがつく日は、ごはんはありません。
 ※上記食材のほか、調味料などを使用しています。

4月の献立写真

1,15



肉じゃが、すまし汁
ごはん

2,16,30



ツナスパゲッティ、サラダ
ロールパン

3,17



けんちん汁、南瓜煮付け
ごはん

6,20



炒り豆腐、さつまいもの煮物
ごはん

7,21



鶏のすき煮、酢の物
ごはん

8,22



まぜごはん、みそ汁
オレンジ

9,23



クリームシチュー、ロールパン
きゅうりの和え物、オレンジ

10



煮魚、じゃが芋の煮物
ごはん

13,27



ポークシチュー、ソテー
ごはん

14,28



魚の香味焼、ごま和え
ごはん、パン缶

24



ポークストロガノフ
海藻サラダ、オレンジ



ご入園おめでとうございます。初めての給食も始まり、お母さまたちがドキドキしているかもしれないですね。なれない環境に泣いてしまう子、ケロッとしてたくさん食べてくれる子・・・おうちで食べ慣れていない食材もありますが、最初は少しずつで良いと思います。楽しくお給食が食べられるようになるといいなと思います。