



5月献立表



	月	火	水	木	金	土
屋食	<p>今月10日のリクエストメニューは こまつばら はると くんのリクエストの 【 鶏のから揚げ 】をいれています</p>					
おやつ	<p>牛乳 しっとりクリームパン</p>					
屋食	3 憲法記念日	4 みどりの日	5	6 牛飯 米、牛肉、人参、ごぼう、醤油 砂糖、みりん、生姜、塩、酒 トマト 夏みかんサラダ 夏みかん缶、きゅうり、キャベツ レーズン、油、酢、塩、こしょう ポトフ 人参、じゃが芋、玉ねぎ コーン、ウインナー、アスパラ コンソメ、塩、こしょう	7 愛情弁当の日 誕生会 牛乳 ★笹団子 団子の粉、こしあん、きな粉、砂糖 ※未満児はおはぎ 米、こしあん、きな粉、砂糖	8 親子丼 米、鶏肉、玉ねぎ、人参 かまぼこ、ねぎ、卵、砂糖 醤油、みりん、出汁 根菜みそ汁 大根、ごぼう、人参 ねぎ、みそ、出汁 バナナ
	おやつ	<p>牛乳 かたあげドーナツ</p>				
屋食	10 わかめごはん 米、混ぜ込みわかめ 鶏のから揚げ 鶏肉、醤油、塩、にんにく 生姜、片栗粉、油 ★元氣サラダ キャベツ、きゅうり、トマト コーン、ハム、刻み昆布、鰹節 酢、油、砂糖、醤油、塩 かぼちゃのスープ 南瓜、人参、玉ねぎ、コンソメ、塩 バター、小麦粉、牛乳、こしょう オレンジ	11 ごはん サケの塩焼き サケ、塩 スナッパえんどう添え 梅入り納豆和え 挽納豆、ほうれん草、キャベツ 人参、醤油、梅干し、鰹節 しめじのみぞ汁 しめじ、玉ねぎ、人参 ねぎ、みそ、出汁	12 雑穀米ごはん 鶏の香味焼き 鶏肉、醤油、酒、砂糖 にんにく、生姜、ごま油 春雨サラダ 春雨、人参、きゅうり、みかん缶 ごま、油、酢、砂糖、醤油、塩 ★あご団子のみぞ汁 飛魚すり身、卵、生姜 片栗粉、玉ねぎ、花麩 ねぎ、みそ、出汁	13 ごはん 肉じゃが 豚肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ えんどう豆、出汁、みりん 砂糖、醤油、酒 ほうれん草の土佐和え ほうれん草、人参、しめじ 醤油、みりん、鰹節 中華風コーンスープ クリームコーン缶、玉ねぎ 人参、ねぎ、鶏がら、塩	14 豆ごはん 米、えんどう豆、塩、だし昆布 タイの煮つけ ごぼう添え タイ、醤油、砂糖、 みりん、こぼろ 小松菜の白和え 小松菜、人参、コーン 豆腐、みそ、砂糖、ごま キャベツのましまし汁 キャベツ、玉ねぎ、人参 出汁、塩、薄口醤油 ジュシーフルーツ	15 しめじご飯 米、しめじ、人参 さつま揚げ、薄口醤油 だし昆布、塩、酒 けんちん汁 豆腐、大根、里芋、人参 ごぼう、ねぎ、塩、出汁 塩、薄口醤油、ごま油 バナナ
	おやつ	<p>牛乳 ミニクワッザン</p>				
屋食	17 ごはん ポークビーンズ 大豆水煮、豚肉、人参、玉ねぎ じゃが芋、グリーンピース、ソース トマト缶、ケチャップ、砂糖、醤油 フロッキーサラダ ブロッコリー、コーン マヨネーズ、醤油 豆苗スープ 豆苗、玉ねぎ、人参、鶏ガラ 塩、こしょう、薄口醤油 甘夏	18 ごはん チンジャオロースニ ピーマン、豚肉、赤ピーマン 筍、生姜、にんにく、醤油 酒、砂糖、オイスターソース ごま油、片栗粉 かぼちゃの食め煮 南瓜、醤油、砂糖、みりん もやしのみぞ汁 もやし、玉ねぎ、人参 ねぎ、出汁、みそ	19 麦ごはん ヒラマサのカレー揚げ ヒラマサ、塩、カレー粉、酒 生姜、醤油、片栗粉、油 ひじき煮 芽ひじき、人参、大豆水煮 竹輪、糸こんにゃく、インゲン 砂糖、醤油、油 豆乳みぞ汁 キャベツ、玉ねぎ、人参、油揚げ ねぎ、みそ、出汁、豆乳 バナッパフル	20 ごはん 筑前煮 牛肉、人参、里芋、蓮根、ごぼう こんにゃく、干椎茸、インゲン 筍、砂糖、醤油、みりん油、出汁 スナッパエンドウ、ごま 醤油、砂糖 新玉ねぎのみぞ汁 玉ねぎ、人参、しめじ ねぎ、出汁、みそ	21 ごはん アジの南蛮漬け アジ、片栗粉、玉ねぎ、油 ピーマン、カラギーマン 砂糖、塩、薄口醤油、酢 ポテトマカロニサラダ じゃが芋、マカロニ、きゅうり 人参、ハム、ゆで卵、塩 こしょう、マヨネーズ ちょうれん汁 大根、人参、豆腐、椎茸 ねぎ、出汁、塩、薄口醤油 みりん、酒、片栗粉	22 肉とほろの 混ぜご飯 米、豚ひき肉、生姜 人参、グリーンピース 錦糸卵、砂糖、醤油 貝だくさんみぞ汁 玉ねぎ、人参、じゃが芋 しめじ、油揚げ、ねぎ 出汁、みそ バナナ
	おやつ	<p>牛乳 バターフレッド</p>				
屋食	24 牛乳 ★ジャコトースト 食パン、マーガリン ジャコ、ビザチーズ	25 ごはん アジフライ アジ、塩、こしょう、小麦粉 卵、パン粉、油、ソース ★ごぼうサラダ ごぼう、人参、きゅうり 竹輪、ごま、マヨネーズ 薄口醤油、酢、みりん ★キャベツのスープ キャベツ、人参、ウインナー パセリ、コンソメ、塩、こしょう	26 ごはん 豚すき豚肉のみぞ炒め なす、豚肉、人参、玉ねぎ、砂糖 ごま油、みそ、醤油、片栗粉 卵の花煮 おから、人参、玉ねぎ、干椎茸 ごぼう、さつま揚げ、ねぎ 醤油、出汁 かき卵汁 卵、えのき、花麩、ねぎ 出汁、薄口醤油、塩 ジュシーフルーツ 牛乳 じゃが芋ピザ じゃが芋、玉ねぎ、ピーマン ウインナー、ケチャップ ピザソース、チーズ	27 ハヤシライス(雑穀米) 米、雑穀米、ハヤシルー、牛肉 玉ねぎ、人参、じゃが芋 グリーンピース、ケチャップ ★スティック野菜 きゅうり、紫玉ねぎ、酢、レモン汁 大豆とジャコの照り煮 大豆水煮、ジャコ、ごま、油 砂糖、みりん、醤油、青のり	28 ごはん ザワラのごま焼き サワラ、砂糖、醤油 みりん、ごま、油 じゃが芋みそ汁 じゃが芋、人参、ピーマン、ごま 油、砂糖、みりん、醤油 わかめのみぞ汁 玉ねぎ、油揚げ、塩わかめ ねぎ、出汁、みそ オレンジ	29 貝柱とひじきの 炊き込みご飯 貝柱、芽ひじき、ごぼう 人参、グリーンピース、油揚げ だし昆布、塩、酒、薄口醤油 キャベツのみぞ汁 キャベツ、人参、玉ねぎ 豚肉、ねぎ、出汁、みそ バナナ
	おやつ	<p>牛乳 スタックパン</p>				
屋食	31 ごはん 揚げ鶏の レモンソースかけ 鶏肉、塩、こしょう、片栗粉 レモン果汁、みりん 薄口醤油、砂糖、酒、油 ★キャベツの塩昆布あえ キャベツ、人参、きゅうり、塩昆布 ★ミネストローネスープ ペーコン、じゃが芋、玉ねぎ 人参、マカロニ、トマト缶 コンソメ、塩、こしょう、パセリ	<p>☆5/7のおやつは笹団子です。 笹は一日で1メートルも伸びるものもあり、また、笹の葉には厄除けの意味があります。 子供の成長と健康を願い、柏餅と同様に子供の日にご食べられるお菓子です。 笹団子を食べ、厄を追い払いましょう。</p> <p>※未満児はきな粉のおはぎをだします。</p>				
	おやつ	<p>お茶 ★いりご 韓国風わかめあじぎり 米、ごま、ごま油 混ぜ込みわかめ</p>				

★印はよく噛めるようカミカミメニューとしています。

・行事、材料の都合により、献立を一部変更することがあります。