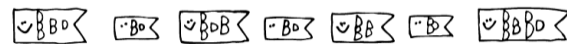




5月予定献立表



月	火	水	木	金	予約締切
2日 八十八夜	3日	4日	5日	6日 端午の節句	
煎茶ごはん お茶の葉ちりめん 豆腐の和風うま煮 キャベツの梅マヨ和え じゃが芋のごま味噌汁 抹茶風味のミルクわらびもち エネルギー 799 kcal 食塩相当量 3.3 g たんぱく質 31.6 g 脂質 24.8 g	憲法記念日 	みどりの日 	こどもの日 	筍ご飯 鯉の竜田揚げ 春野菜の素揚げ添え 蕪ともやしの酢味噌和え 沢煮椀, よもぎ白玉 エネルギー 791 kcal 食塩相当量 3.1 g たんぱく質 35.6 g 脂質 17.2 g	4/22 (金)
9日	10日	11日	12日	13日	
いちごジャムパン 春野菜の豆乳グラタン 蕪のマスタードサラダ 豆と麦のミネストローネ 果物(バナナ) エネルギー 815 kcal 食塩相当量 3.3 g たんぱく質 32.0 g 脂質 28.8 g	ごはん ほっけのごま味噌焼き じゃがマヨ炒め 野菜の白和え 若竹汁 	とろとろ卵のオムライス イタリアンツナサラダ 芋とレンズ豆のスープ ヨーグルトとオレンジの二層ゼリー 	ごはん 春キャベツメンチ 切干大根のカレー炒め ポテトサラダ 根菜の味噌汁 	ターメリックライス 魚介のスープカレー エスニックサラダ ココナッツパイオカ豆乳ゼリー 	4/28 (木)
16日	17日	18日	19日	20日	
ごはん 鮭の洋風ちゃんちゃん焼き こんにやくの磯辺揚げ 野菜のアーモンド和え 豆腐と味噌の和風ポタージュ 	タコライス 人参しりしり もずくスープ サーターアンダギー 	ごはん きびなごの油淋ソース 野菜の練ごま和え 太平燕(タヒ-ン) 杏仁フルーツ 	カレーそばろかけうどん グリーンサラダ ポテトスープ アップルパイ風デザート 	鶏玉丼 ごぼうサラダ キムチ入り味噌汁 きなこミルクプリン 	5/6 (金)
23日	24日	25日	26日	27日	
ごはん, 肉じゃが 蕪のカレーマヨサラダ 石狩鍋風汁 A: カスタードプリン B: ほうじ茶プリン 	シーフードピラフ ささみと野菜のマスタードサラダ 芋と豆のカレースープ フルーツポンチ 	ごはん 回鍋肉 バンサンスー レタスの中華スープ 白ごまミルクプリン 	鯛の柳川風井 ゴマネーズサラダ じゃが団子みそ汁 果物(美生柑) 	ポークハヤシライス 春キャベツとじゃこのサラダ きのこのスープ 焼きドーナツ 	5/13 (金)
30日	31日	<p>2日 八十八夜献立</p> <p>茶摘みの歌で「夏も近づく八十八夜～」と歌われるように、晩春から初夏にかけての時期、立春の日から数えて八十八日目のことをさします。今年は5月2日にあたります。その年の春、はじめて摘み取ったお茶を「一番茶」や「新茶」といいますが、特に八十八夜に摘んだ新茶は、不老長寿や無病息災の縁起物とされています。給食では煎茶をいれてご飯を炊き、残った茶殻はふりかけにリメイクしてご飯に添えます。</p>		<p>6日 端午の節句献立【筍】【鯉】【よもぎ】</p> <p>5月5日は「こどもの日」、「端午の節句」です。給食では1日遅れの行事食を提供します。まっすぐ元気に育てと願う【筍】や、「勝男」にかけた【鯉】などを食べ、男の子の健やかな成長を願います。また、他にも関東では【柏餅】、関西では【ちまき】を食べることがよく知られていますが、給食で作るのが難しいため、代わりによもぎ白玉を作ります。【よもぎ】には魔除けや厄払いの力があるとされ、菖蒲とともに用いられる風習があるそうです。</p>	
ごはん 鶏塩麻婆豆腐 甜面醤のツナサラダ 卵とトマトの中華スープ マンゴープリン エネルギー 799 kcal 食塩相当量 2.6 g たんぱく質 32.8 g 脂質 27.5 g	ごはん 鱈のみぞれかけ キャベツのごま和え 蕪と玉ねぎの味噌汁 小豆ミルクかん エネルギー 790 kcal 食塩相当量 2.4 g たんぱく質 33.3 g 脂質 22.7 g				

※牛乳は毎日つきます。献立は都合により変更することがあります。