

5月の献立



※対応食が通常食と異なる場合は赤字で記入しています。

通常食

対応食

1日(木)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・豚肉と春雨の炒め物
- ・揚げきょうざ
- ・じゃがいもの炒め物

2日(金)

【こどもの日献立】

- ・米飯
- ・牛乳
- ・厚揚げのおろしソースかけ
- ・かつおそぼろふりかけ
- ・かしわもち

7日(水)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・ポークカレー
- ・大芋芋
- ・厚揚げの炒め物

8日(木)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・ささみフライ
- ・フロッグソング
- ・チンゲンサイと豚肉の炒め物
- ・大豆入りの佃煮

9日(金)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・さばの塩焼き
- ・豚肉とキャベツのおかか炒め
- ・茗荷の煮物
- ・みそ汁

通常食

対応食

12日(月)

【世界のスープめぐり
イタリア・ミネストローネ】

- ・米飯
- ・牛乳
- ・ドライカレー
- ・シーマンポテト
- ・れんこんとツナの炒め物
- ・ミネストローネ

13日(火)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・あじにま늘 (鰯床き→鶏肉追加)
- ・きんぴらパー
- ・チンゲンサイと豚肉の炒め物

14日(水)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・白身魚のマリネ
- ・チリコンカン
- ・キャベツとしめじのソテー
- ・ポテトサラダ

15日(木)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・豚じゃがトマト
- ・春雨の炒め物
- ・そぼろふりかけ
- ・ヨーグルト (みかんゼリー)

16日(金)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・八宝菜
- ・春巻き
- ・ツナこぼろ

通常食

対応食

19日(月)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・カレーライス
- ・チキンナゲット
- ・キャベツのソテー
- ・ミルクプリン (豆乳ブラマンジェ)

20日(火)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・白豆コロッケ (コロッケ)
- ・スハグアソテー
- ・肉団子のケチャップ煮
- ・人参のたらこ和え
- ・鶏ささみのキャベツのサラダ

21日(水)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・豚り焼きハンバーグ
- ・スハグアソテー
- ・煮久野菜
- ・もやし炒め
- ・フライドポテト
- ・みそ汁

22日(木)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・じゃがいもの旨煮
- ・いかミンチカツ (大豆ミンチカツ)
- ・いんげん肉の炒め物

23日(金)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・豆腐のチリソース煮
- ・山菜のたれあじ (たらこの焼いたぶり)
- ・手作りきなこ大豆腐
- ・ハンカチーフ

通常食

対応食

26日(月)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・塩焼きそば
- ・コロッケ
- ・手作りしそりじきふりかけ
- ・豆乳デザート

27日(火)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・韓国風肉じゃが
- ・揚げきょうざ
- ・チンゲンサイのソテー

28日(水)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・あじフライ
- ・豚肉とピーマンの炒め物
- ・金草こぼろ
- ・みそ汁

29日(木)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・ハヤシライス
- ・小松菜の炒め物
- ・じゃがバター (バター焼き)
- ・ヨーグルト (さとうゼリー)

30日(金)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・肉団子の甘酢炒め
- ・炒めピーマン (いか焼き→鶏肉追加)
- ・ハオス
- ・鍋スープ (鰯床き→鶏肉追加)

5月の献立から

2日(金) こどもの日献立

- ・磯煮
- ・厚揚げのおろしソースかけ
- ・かつおそぼろふりかけ
- ・かしわもち

柏の葉は、新しい葉が育つまで枯れないため、子孫繁栄の象徴とされています。

春が旬であるカツオは、縁起のいい魚としてこどもの日に食べる風習があります。

20日(火) 人参のたらこ和え

にんじんとたらこを甘辛く炒め合わせます。ごはんには合うおかずです。

26日(月) 豆乳デザート

小さくカットされたいちごゼリーと豆乳ゼリーが入っています。春らしい色合いのデザートです。