

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(金)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・味噌
- ・豚骨がのおましソースかけ
- ・かつおをほろろふりかけ
- ・かしわもち

7日(木)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・カレーライス
- ・子キンカツ
- ・コンソメスープ
- ・キャベツのサラダ

8日(金)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・杏ばの塩こうじ焼き
- ・小松菜のごま和え
- ・豚肉とキャベツの炒め物
- ・豆腐
- ・みそ汁

11日(月)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・豆腐のチリソース煮
- ・小豆ひの天ぷら(赤肉)
- ・手作りアーモンド小魚
- ・きゅうりのさっぱり漬け

12日(火)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・オムレツ
- ・金平ごぼう
- ・豚肉とピーマンの炒め物
- ・大根しるほの炒め物
- ・たまご汁

通常食

対応食

13日(水)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・新じゃがいもの塩煮
- ・大豆ミンチカツ
- ・切り干し大根とハムの炒め物
- ・もやしのとろえ物

14日(木)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・焼きそば
- ・揚げきょうご
- ・小松菜と鶏肉の炒め物
- ・いちごカットゼリー
- ・のりふりかけ

15日(金)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・卵かけたまご(卵抜き-鶏肉追加)
- ・鶏肉の照り焼き
- ・金時豆の甘煮
- ・キャベツの梅おろし和え

18日(月)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・鶏肉のマスタード炒め
- ・ウインナーとピーマンのソテー
- ・手作りきなこ大豆
- ・ミネストローネ

19日(火)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・塩麹チキンカツ
- ・アボリソフ
- ・豚肉の生姜炒め
- ・キャベツとエリンギのソテー
- ・チンゲンサイのサラダ

通常食

対応食

20日(水)

- ・コッペパン
- ・牛乳
- ・白身魚のマリネ
- ・チリコンカン
- ・キャベツとツナのソテー
- ・ポテトサラダ

21日(木)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・中華丼(ウチら卵抜き-豚肉増量)
- ・さつま芋の甘煮
- ・にらまんじゅう
- ・日向せりー

22日(金)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・豆腐のチャンプル
- ・なると鶏肉炒め
- ・じゃがいもの炒め物
- ・卵スープ(卵抜き-焼き豚追加)

25日(月)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・チヂミ
- ・赤肉炒め
- ・豚汁
- ・れんこんとツナの炒め物
- ・わかめスープ

26日(火)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・新じゃがトマト
- ・鶏肉の炒め物
- ・そぼろふりかけ
- ・ヨーグルト(さとうゼリー)

通常食

対応食

27日(水)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・バーベキューチキン
- ・三色ソテー
- ・アスパラガスのスパゲティ
- ・人参のたらこ和え
- ・キャベツとツナのサラダ

28日(木)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・照り焼きハンバーグ
- ・ホウレンソウ
- ・もやし炒め
- ・ポテトフライ
- ・みそ汁

29日(金)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・ホイコーロー
- ・大芋
- ・ツアごぼう
- ・中華サラダ種(鶏系卵抜き-コーン追加)

5月の給食目標
正しい食事マナーを身に付けよう

食事中に気をつけてほしいマナー

姿勢

いすに深く腰かけ、背筋を伸ばして足先を床につけて食べます。

音を出さない!

「くちゃくちゃ」と食べものをかむ音や、食器の「ガチャガチャ」という音は不快に思う人が多いです。食べものは口を閉じて噛み、食器はていねいに扱います。

こんな箸の使い方をしていませんか?

箸の使い方にもマナーがあります。特に、マナーが悪いとされる箸の使い方を「嫌い箸」と呼びます。

あいさつ

感謝の気持ちを込めてあいさつをしましょう。