

5月こんだて

1年生は
はしの日に
スプーンもです

給食目標

食事のマナーを
身につけよう

季節の食品

グリーンアスパラガス キャベツ 新じゃが芋
たけのこ にら にんにく メロン
かつお しらす干し わかめ

(月)	(火)	(水)	(木)	(金)
<p>8日(金)新献立「はなまるスープ」なると、豆腐、とり肉、野菜を使用し、かつおぶしでとった出汁と素材のうま味を生かしたスープです。なるとの模様をはなまるに見立てています。</p> <p>11日(月)新献立「かつおと大豆のさっぱりあえ」季節の食品のかつおと大豆に片栗粉をまぶして揚げ、レモン果汁を使用したソースで和えます。鉄分がとれるさっぱりとした主菜です。</p>	<p>4</p> <p>みどりの日</p>	<p>5</p> <p>こどもの日</p>	<p>6</p> <p>休日</p>	<p>1日(金)行事食「こどもの日」</p> <p>5月5日は、端午の節句とも言われます。かしの葉は新しい葉が出るまで古い葉が落ちないので、家族が増えて健康でいるようにという願いをこめて、こどもの日にかしわもちを食べます。</p> <p>※かしわもちの「葉」は食べないように気をつけよう！</p>
<p>11日(月)新献立「かつおと大豆のさっぱりあえ」</p> <p>ごましお</p> <p>ごはん</p> <p>やさしいスープ</p>	<p>12日(火)トマトケチャップについて知ろう</p> <p>ピクルス</p> <p>かける</p> <p>むぎごはん</p> <p>ハヤシライス</p>	<p>13日(水)パンの食べ方について知ろう</p> <p>やさい汁</p> <p>いちごジャム</p> <p>しろパン</p> <p>ポテトサラダ</p>	<p>14日(木)酢について知ろう</p> <p>ミニフッシュ</p> <p>とりにらどん</p> <p>むぎごはん</p> <p>サンラタン</p>	<p>7日(木)はちみつについて知ろう</p> <p>ミニはちみつロールパン</p> <p>カレースパゲッティ</p> <p>コンスープ</p>
<p>18日(月)食器の並べ方について知ろう</p> <p>ふりかけ</p> <p>ごはん</p> <p>みそしる</p>	<p>19日(火)メロンについて知ろう</p> <p>季節の食品</p> <p>メロン</p> <p>とりにらのからあげ</p> <p>ロールパン</p> <p>ワンタンスープ</p>	<p>20日(水)はしの持ち方・使い方を考えよう</p> <p>きりぼしだいこんのいために</p> <p>さばのしおせき</p> <p>ごはん</p> <p>けんちん汁</p>	<p>21日(木)姿勢よく食べることについて知ろう</p> <p>ごまきゅうり</p> <p>かける</p> <p>むぎごはん</p> <p>チキンカレー</p>	<p>8日(金)はなまるスープについて知ろう</p> <p>新献立</p> <p>なんぼんに</p> <p>やきのり</p> <p>ごはん</p> <p>はなまるスープ</p>
<p>25日(月)春雨について知ろう</p> <p>しおだれキャベツ</p> <p>ツナそぼろごはん</p> <p>むぎごはん</p> <p>はるさめスープ</p>	<p>26日(火)きな粉パンについて知ろう</p> <p>キャベツのスープに</p> <p>きなこパン</p> <p>はいがコッパン</p> <p>カレーシチュー</p>	<p>27日(水)にんにくについて知ろう</p> <p>季節の食品</p> <p>ねぎとうがきん</p> <p>フルコギどん</p> <p>むぎごはん</p> <p>わかめとコンスープ</p>	<p>28日(木)磯辺揚げについて知ろう</p> <p>もやしいため</p> <p>1~4年:2本</p> <p>5~6年:3本</p> <p>かきののいそあげ</p> <p>ごはん</p> <p>ぶたじる</p>	<p>15日(金)豆板醤について知ろう</p> <p>なまあげのせんに</p> <p>ごはん</p> <p>はるさめのかつおがスープ</p>
<p>22日(月)グリーンアスパラガスについて知ろう</p> <p>季節の食品</p> <p>ポイル</p> <p>やさい</p> <p>わふうかつおドレッシング</p> <p>ぶどうパン</p> <p>ポークピザ</p>	<p>29日(火)粉ふき芋について知ろう</p> <p>こぶきいも</p> <p>ハンバーガー</p> <p>わかめソース</p> <p>サンドパン</p> <p>コンソメスープ</p>			

ちやうだい調理員さん
てつく
手作り
です!
できたの
ふりかけは
おいしいよ!
♡XOXO♡