

	月	火	水	木	金		
こんだて	2	<div data-bbox="575 241 1136 598"> </div>			6	<div data-bbox="1143 488 1483 691"> </div>	<div data-bbox="1561 433 1781 499"> <p>歓迎遠足</p> </div>
	<div data-bbox="247 241 556 488"> <p>きりぼしだいこんのすのもの</p> <p>しおさば かしわまち</p> <p>むぎごはん みそしる</p> <p>☆5月5日は「こどもの日」。柏餅は、昔から子供の成長を願って食べられた、端午の節句の伝統的な和菓子です。</p> </div>						
材料・(kg)	小682 中821 小297 中356						
あか	ぎゅうにゅう あげ ちくわ さかな(さば)						
き	こめ むぎ ごま じゃがいも						
みどり	さとう かしわもち たまねぎ こまつな えのきたけ ねぎ レモン にんじん だいこん きゅうり キャベツ						
こんだて	9	10	11	12	13		
	<div data-bbox="247 718 556 965"> <p>かみかみサラダ のりたまふりかけ</p> <p>あつあげのみそでんがく</p> <p>むぎごはん かきたまじる</p> <p>☆「かみかみサラダ」には、さきいかやきくらげなど、かみこたえのある食材を使っています。しっかりかんで、食べましょう。</p> </div>	<div data-bbox="575 718 884 965"> <p>かわりきんぴら あおりんごゼリー</p> <p>メバルのしおこうじやき</p> <p>むぎごはん ぶたじる</p> <p>☆メバルは体長20〜30cmの魚です。眼が大きいことから「眼張る(めばる)」という名がつきました。</p> </div>	<div data-bbox="904 718 1213 965"> <p>じゃがいものちゅうかサラダ</p> <p>はるまき</p> <p>おまつちやパン タイピーエン</p> <p>☆鮮やかな緑色の抹茶を使った「お抹茶パン」です。小豆の甘納豆が入っています。</p> </div>	<div data-bbox="1232 718 1541 965"> <p>パインサラダ</p> <p>スナックいりこ</p> <p>チキンライス ラビオリスープ</p> <p>☆チキンライスは、日本生まれの洋食とされ、大正末期から昭和初期にかけ、今のようなくチャップ味になったとされています。</p> </div>	<div data-bbox="1561 718 1870 965"> <p>かいそうサラダ</p> <p>しゅうまい</p> <p>むぎごはん マーボーはるさめ</p> <p>☆中国では間食に「点心」と呼ばれる簡単な料理を食べます。しゅうまいも点心の一つです。</p> </div>		
材料・(kg)	小567 中735 小230 中292	小578 中716 小260 中318	小582 中788 小253 中329	小543 中714 小214	小602 中781 小226 中287		
あか	ぎゅうにゅう たまご ちくわ あつあげ みそ さきいか ハム のりたまご	ぎゅうにゅう たまご ぶたにく みそ さかな(メバル) てんぷら	ぎゅうにゅう たまご ぶたにく ちくわ うずらのたまご チーズ ハム	ぎゅうにゅう とりこ いりこ	ぎゅうにゅう ぶたにく わかめ		
き	こめ むぎ ごま じゃがいも でんぶん さとう ノンエッグマヨネーズ	こめ むぎ ごま じゃがいも あぶら さとう ゼリー	こむぎこ パター じゃがいも はるさめ あまなっとう あぶら ごまあぶら さとう	こめ パター ラビオリ あぶら アーモンド さとう	こめ むぎ はるさめ さとう ごまあぶら		
みどり	キャベツ にんじん しょうが きゅうり ごぼう きくらげ	たまねぎ もやし だいこん ねぎ キャベツ ごぼう いんげん にんじん こんにゃく	たまねぎ キヤベツ たけのこ きくらげ しょうが にんじん コーン きゅうり	たまねぎ ビーマン パセリ エリンギ キャベツ レタス にんじん パイン きゅうり	たけのこ たまねぎ ねぎ きくらげ しょうが レタス にんじん にんにく きゅうり コーン		
こんだて	16	17	18	19	20		
	<div data-bbox="247 1201 556 1448"> <p>ごまあえ</p> <p>あかうおのカレーあげ</p> <p>ちやめし だんごじる</p> <p>☆新茶でご飯を炊きました。お茶には心を落ち着かせる働きがあります。飲むだけではなく、いろいろな料理に使いたいですね。</p> </div>	<div data-bbox="575 1201 884 1448"> <p>パイン</p> <p>マセドアンサラダ</p> <p>むぎごはん ハヤシライス</p> <p>☆「マセドアン」というのはフランス語で、「コロコロに切った」という意味です。「マセドアンサラダ」は、コロコロやさいの、かわいいうサラダです。</p> </div>	<div data-bbox="904 1201 1213 1448"> <p>ヨーグルトあえ</p> <p>てづくりコロッケ</p> <p>バーガーパン やさいスープ</p> <p>☆ヨーグルトに含まれる乳酸菌には、お腹の調子を整えるはたらきがあります。</p> </div>	<div data-bbox="1232 1201 1541 1448"> <p>えだまめサラダ</p> <p>てづくりふりかけ</p> <p>むぎごはん にくじゃが</p> <p>☆じゃがいもには種類があります。「メイクイン」は煮くずれしにくいので、煮物に適しています。</p> </div>	<div data-bbox="1561 1201 1870 1448"> <p>ほしだいこんのきんぴら</p> <p>ホキのめんたいマヨやき</p> <p>むぎごはん くらわかぼちやのみそしる</p> <p>☆冬に収穫した大根を干した「干し大根」。いつでも食べられる保存食は、昔の人々の知恵からうまれました。</p> </div>		
材料・(kg)	小583 中740 小249 中309	小608 中761 小204 中254	小622 中790 小254 中316	小581 中740 小251 中309	小566 中711 小249 中299		
あか	ぎゅうにゅう ちくわ あげ たまご さかな(あかうお)	ぎゅうにゅう ぶたにく ぎゅうにく チーズ ハム	ぎゅうにゅう ウィンナー ぎゅうにく ぶたにく たまご ヨーグルト	ぎゅうにゅう ひじき ぶたにく あつあげ のり チーズ かつおぶし あおのり	ぎゅうにゅう さかな(ホキ) あげ てんぷら めんたいこ		
き	こめ だんご こむぎこ ごま でんぶん あぶら さとう	こめ むぎ あぶら じゃがいも ノンエッグマヨネーズ	こむぎこ あぶら じゃがいも パン じゃがいも	こめ むぎ ごま じゃがいも あぶら さとう ごまあぶら	こめ むぎ ごま あぶら さとう ノンエッグマヨネーズ		
みどり	ごぼう しいたけ にんじん こんにゃく こまつな もやし かぼちゃ キャベツ きゅうり	たまねぎ エリンギ にんにく にんじん コーン きゅうり パイン えだまめ	たまねぎ キヤベツ パセリ にんじん パナナ みかん おうとう パイン	たまねぎ こんにゃく えだまめ いんげん レタス にんじん キャベツ	くらわかぼちや たまねぎ だいこん こんにゃく にんじん ねぎ いんげん		
こんだて	23	24	25	26	27		
	<div data-bbox="247 1695 556 1942"> <p>すのもの</p> <p>とりにらどん</p> <p>むぎごはん すましじる</p> <p>☆鶏のから揚げをにらと合わせて、甘辛いしょうゆ味をつけ、鶏に丼にしました。ごはんにも具をのせて食べましょう。</p> </div>	<div data-bbox="575 1695 884 1942"> <p>マカロニサラダ</p> <p>てづくりツナふりかけ</p> <p>むぎごはん くらわかぼちやのみそしる</p> <p>☆今が旬の熊本県産の黒皮かぼちゃです。皮は濃い緑色で、でこぼこしているのが特徴です。今日はそぼろ煮にしました。</p> </div>	<div data-bbox="904 1695 1213 1942"> <p>こんにゃくサラダ フルーツムース</p> <p>あげぎょうざ</p> <p>ひのくにパン しるビーフン</p> <p>☆熊本県産の小麦粉で作られた「火の国パン」。阿蘇山の形をまねています。</p> </div>	<div data-bbox="1232 1871 1445 1942"> <p>振替休業日</p> </div>	<div data-bbox="1561 1695 1870 1942"> <p>はるさめサラダ</p> <p>さばのみそに</p> <p>こだいめし つみれじる</p> <p>☆今日のごはんは、いつもの白米に、黒米、赤米、緑米、発芽玄米を加えて炊きました。熊本県産池産です。</p> </div>		
材料・(kg)	小600 中762 小264 中328	小593 中748 小227 中281	小612 中799 小237 中302		小620 中780 小272 中327		
あか	ぎゅうにゅう とりにく とうふ ハム わかめ	ぎゅうにゅう ぶたにく あつあげ チーズ ハム ツナ あおのり	ぎゅうにゅう ぶたにく ぎょうざ わかめ	ぎゅうにゅう つくね さかな(さば) ハム			
き	こめ むぎ ごま はるさめ でんぶん あぶら さとう ごまあぶら	こめ むぎ ごま じゃがいも マカロニ あぶら さとう ノンエッグマヨネーズ	パン ごまあぶら ビーフン あぶら さとう ムース	こめ だんご じゃがいも はるさめ さとう ノンエッグマヨネーズ			
みどり	にんにく しょうが にら キャベツ えのきたけ きゅうり にんじん	くらわかぼちや きゅうり りんご にんじん こんにゃく	ねぎ たまねぎ キャベツ にんじん こんにゃく レタス きゅうり コーン	えのきたけ こまつな しょうが きゅうり キャベツ にんじん			
こんだて	30	31	<div data-bbox="904 2244 1792 2546"> </div>				
	<div data-bbox="247 2354 556 2436"> <p>振替休業日</p> </div>	<div data-bbox="575 2173 884 2656"> <p>かぼちやのサラダ</p> <p>きびなごのからあげ</p> <p>さんさいおこわ みそしる</p> <p>☆旬のきびなごを揚げました。頭から丸ごと食べられるのでカルシウム満点です。</p> <p>ぎゅうにゅう さかな(きびなご) あげ ハム わかめ こめ もちごめ さとう あぶら でんぶん ノンエッグマヨネーズ えのきたけ もやし たまねぎ わらび にんにく かぼちや たけのこ にんじん きゅうり ねぎ</p> </div>	<div data-bbox="904 2573 1792 2656"> <p>☆献立は予定です。都合により変更または中止する場合があります。</p> </div>				
材料・(kg)	小571 中738 小228 中277						
あか							
き							
みどり							