



月	火	水	木	金
<p>5月1日（金）こどもの日献立</p>  <p>たけのこの煮物のたけのこは、生のたけのこを給食センターであく抜きしてから作ります。旬のたけのこの香りいっぱいの煮物を楽しんでください。</p> 				<p>1 牛乳 こどもの日献立</p> <p>麦ごはん</p> <p>かつおの竜田揚げ</p> <p>たけのこの煮物</p> <p>麩のすまし汁</p> <p>ちまき</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>振替休日</p>	<p>7 牛乳</p> <p>ミニコッペパン</p> <p>アスパラと パンネのクリーム煮</p> <p>かみかみサラダ</p> <p>ジュリエンスープ</p> <p>美生柑</p>	<p>8 牛乳 小2こ 中3こ</p> <p>五目ごはん</p> <p>いかリングフライ</p> <p>大根とホタテのサラダ</p> <p>豆腐汁</p> <p style="border: 1px dashed blue; padding: 2px;">かみかみ献立</p>
<p>11 牛乳</p> <p>麦ごはん</p> <p>豚肉のマスタード焼き</p> <p>のり酢あえ</p> <p>厚揚げのみそ汁</p> <p>ヨーグルト</p>	<p>12 牛乳</p> <p>麦ごはん</p> <p>えびのチリソース</p> <p>シャキシャキポテトサラダ</p> <p>春雨スープ</p>	<p>13 牛乳</p> <p>ポークカレー</p> <p>ひじきのサラダ</p> <p>フルーツ杏仁</p>	<p>14 牛乳</p> <p>照り焼きチキンサンド (食パン・照り焼きチキン ノンエッグマヨネーズ)</p> <p>グリーンサラダ</p> <p>ポトフ</p>	<p>15 牛乳</p> <p>麦ごはん</p> <p>鮭のちゃんちゃん焼き</p> <p>はりはり漬け</p> <p>鶏ごぼう汁</p>
<p>18 牛乳 </p> <p>チャーハン</p> <p>春巻き</p> <p>さっぱりあえ</p> <p>キムチスープ</p>	<p>19 牛乳 </p> <p>麦ごはん</p> <p>ほっけの塩焼き</p> <p>肉じゃが</p> <p>きつね汁</p> <p>クレープ</p>	<p>20 牛乳</p> <p>麦ごはん</p> <p>鶏肉の香草焼き</p> <p>ブロッコリーサラダ</p> <p>大根のみそ汁</p>	<p>21 牛乳</p> <p>抹茶揚げパン</p> <p>ジャーマンポテト</p> <p>シーフードサラダ</p> <p>レタススープ</p>	<p>22 牛乳</p> <p>麦ごはん</p> <p>赤魚のみそ粕焼き</p> <p>ごまネーズサラダ</p> <p>けんちん汁</p> <p>清見オレンジ</p>
<p>25 牛乳</p> <p>わかめごはん</p> <p>さばのカレー焼き</p> <p>ワンパー漬け</p> <p>かきたま汁</p> <p>おさつスティック</p>	<p>26 牛乳</p> <p>発芽玄米ごはん</p> <p>豚肉のパーベキューソース</p> <p>アスパラのサラダ</p> <p>じゃがいものみそ汁</p> <p style="border: 1px dashed blue; padding: 2px;">まつもとの日献立</p>	<p>27 牛乳</p> <p>麦ごはん</p> <p>ちくわの磯辺揚げ</p> <p>ひじきの炒り煮</p> <p>五目汁 </p>	<p>28 牛乳</p> <p>米粉パン</p> <p>まるごとミートグラタン</p> <p>海そうサラダ</p> <p>ABCスープ</p>	<p>29 牛乳 運動会 応援献立</p> <p>麦ごはん</p> <p>ソースかつ</p> <p>まぜっこサラダ</p> <p>白菜のスープ</p> <p>レモンソーダゼリー</p>

都合により献立が変更になることがあります。

給食レシピ

25日の献立
からのご紹介です。



さばのカレー焼き (4人分)

さば 4切れ

こいくちしょうゆ 大さじ1
みりん 小さじ2
カレー粉 小さじ1/2

- ①調味料をすべて合わせる。
- ②さばの水気をとり、①に30分漬ける。
- ③グリルで焼く。

ワンパー漬け (4人分)

いか短冊 50g しょうゆ 大さじ1
きゅうり 1本 サラダ油 小さじ1
にんじん 2cmくらい ごま油・ラー油 各少々
もやし 1/4袋

- ①きゅうりは乱切り、にんじんはせん切りにする。
- ②いか、野菜をそれぞれゆでて冷ます。
- ③調味料をすべて合わせ、材料を全部入れてあえる。

※給食では野菜はすべてゆでていますが、ご家庭ではお好みでどうぞ。