

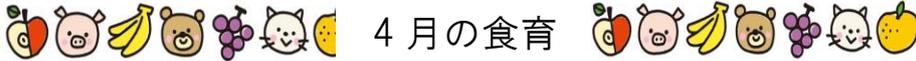
# 5月のメニュー



日	献立	10時のおやつ	3時のおやつ
1(木)	ごはん 魚の照り焼き 大根サラダ 味噌汁 果物	せんべい	ジャムパン
2(金)	ピビンバ丼 胡麻和え すまし汁 果物	ビスケット	ロールケーキ
7(水)	三色丼 チーズサラダ にんじんスープ 果物	せんべい	こいのぼりケーキ
8(木)	チキンカレー ほうれん草とカニカマのナムル 味噌汁 果物	ビスケット	お麩のラスク 牛乳
9(金)	ひじきごはん ちくわの磯部揚げ さっぱりキャベツ 味噌汁	せんべい	カレートースト
10(土)	【保育参観】お麩のラスク		
12(月)	ミートソース 花野菜サラダ 豆腐スープ 果物	ビスケット	わかめおにぎり
13(火)	ごはん 豆腐ハンバーグ 温野菜 味噌汁 果物	せんべい	シュガートースト
14(水)	ごはん 鮭のムニエル(オーロラソース) 春雨サラダ コンソメスープ 果物	ビスケット	バナナ蒸しパン
15(木)	麻婆豆腐丼 りんごのサラダ 味噌汁 果物	せんべい	あんバターサンド 牛乳
16(金)	ハヤシライス ツナコーンサラダ コンソメスープ 果物	ビスケット	ふかし芋
17(土)	ごはん 肉じゃが 浅漬け なめこの味噌汁 果物	せんべい	ビスケット
19(月)	【うどんの日】けんちんうどん ミートボール ほうれん草のお浸し 果物	ビスケット	鮭おにぎり
20(火)	ごはん 鶏のから揚げ スパサラ 味噌汁 果物	せんべい	きな粉トースト 牛乳
21(水)	ごはん 魚の竜田揚げ(きのこあんかけ) 昆布和え 味噌汁 果物	ビスケット	じゃがちゃん
22(木)	ごはん ポークチャップスジンジャー ポテトサラダ 味噌汁 果物	せんべい	お麩のラスク
23(金)	キーマカレー キャベツのナムル 豆腐スープ 果物	ビスケット	しらすトースト
24(土)	ごはん 煮込みハンバーグ にんじんの甘煮とフロッキー 味噌汁 果物	せんべい	ビスケット
26(月)	ごはん 鶏のつくね焼き 切り干し大根 味噌汁 果物	ビスケット	ツナコーンパン
27(火)	ロールパン 牛肉コロッケ 花野菜サラダ にんじんスープ 果物	せんべい	きつねむすび
28(水)	ごはん 魚のもみじ焼き りんごのサラダ 味噌汁 果物	ビスケット	あんバターサンド 牛乳
29(木)	【避難訓練】わかめおにぎり 魚肉ソーセージソテー 具たくさん豚汁 果物	せんべい	ロールパン
30(金)	ごはん 豚の味噌焼き かぼちゃのサラダ すまし汁 果物	ビスケット	シュガートース
31(土)	チキンカレー ほうれん草のしらす和え 味噌汁 果物	せんべい	ビスケット

※10時に TOMATO・ONION クラスはおやつがあります。仕入れの状況によっておやつが変更する場合があります。

※牛乳は POTATO・CELERY・CARROT クラスのみあります。



## 4月の食育

小さい ARINKO で絹さやを収穫しました。親子丼に乗せたり、シンプルにマヨネーズをつけていただきました。

採れたての絹さやはシャキシャキで、とてもおいしいですね。



## 4月の誕生日ケーキ チーズケーキ



## 子ども達から大好評!!

### お麩のラスク

#### ●作り方

- 1 お麩と油をポリ袋に入れて混ぜる
- 2 フライパンにお麩を入れて、焼く
- 3 ポリ袋にきな粉と砂糖とお麩を入れ、混ぜたら完成!!

☆保育参観で提供します!

#### ●材料 2~3人

- お麩・・・20g
- きな粉・・・大さじ1
- 砂糖・・・大さじ1
- 油・・・大さじ1

## 今月の郷土料理

### 長崎郷土料理「じゃがちゃん」

#### ●じゃがちゃんとは??

じゃがいもにホットケーキ mix を絡ませ、揚げた長崎では有名なおやつはカリッ、中はホックリ!!



## 給食作りへの思い

給食室では、子どもたちへの愛情はもちろん、子どもの口に入るものを作るという重要な役割にやりがいと責任を感じて毎日作っています。栄養バランスや安全な食材選び、薄味の心がけ、食べやすい切り方、盛りつけ、彩り…子どもたちの「おいしかったよ!」の声は何よりの励みです。

