

# 5月の予定献立表

発行日:2022年4月30日

作成者:日野 かつり

	月	火	水	木	金	土
午前	2	3	4	5	6	7
昼食	りんごジュース 豆ごはん けんちん汁 魚の味噌煮 トマトの甘酢あえ	憲法記念日	みどりの日	こどもの日	牛乳 ハヤシライス マカロニサラダ みかんヨーグルト	牛乳 コーンツナピラフ ウイナースープ フレンチサラダ
午後	牛乳 クロワッサン				スタミン えびせん	牛乳 シュークリーム
午前	9	10	11	12	13	14
昼食	牛乳 食パン 豆乳スープ 魚のフライ もやしのごまあえ	野菜ジュース ひじきごはん なめこ汁 肉じゃが キウイフルーツ	牛乳 ごはん コーンスープ チキンナゲット ブロッコリーサラダ	牛乳 ジャージャー麺 炒り卵のサラダ りんご	牛乳 わかめごはん ふのすまし汁 魚のムニエル アスパラソテー	牛乳 豚肉と玉ねぎのカレー丼 みそ汁 華風あえ
午後	お茶 昆布おにぎり	牛乳 ココア蒸しパン	お茶 カルピスゼリー	牛乳 ホットドッグ	牛乳 フライドおさつ	牛乳 ビスケット
午前	16	17	18	19	20	21
昼食	牛乳 ごはん ニラスープ チキン南蛮 ポイル野菜	のむヨーグルト ごはん すまし汁 魚の梅煮 豆腐サラダ	牛乳 <u>誕生日会</u> バターライス・メロン 卵スープ・ブロッコリー こいのぼりハンバーグ マッシュポテト	牛乳 <u>郷土料理(長野県)</u> ごはん 大平汁 山賊焼き キャベツのきのこあえ	牛乳 麦ごはん みそ汁 魚のおろしソースかけ 塩昆布あえ	牛乳 そばろ丼 小松菜スープ ひじき煮
午後	お茶 フルーツポンチ	牛乳 ナポリタン	牛乳 ミルクレーブ	牛乳 りんごクッキー	牛乳 おからマフィン	牛乳 ウエハース
午前	23	24	25	26	27	28
昼食	牛乳 ごはん 春雨スープ レバーの酢豚風 バナナ	牛乳 ポークカレー 大豆サラダ パイナップル	ぶどうジュース ごはん 豚汁 魚の照り焼き 三色あえ	牛乳 納豆チャーハン チキンと野菜のスープ かぼちゃの煮物	牛乳 ロールパン クリームシチュー 魚のチーズ焼き ドレッシングサラダ	牛乳 きつねうどん ツナポテトサラダ オレンジ
午後	牛乳 卵サンド	お茶 焼きそば	牛乳 カステラ	牛乳 りんご餃子	お茶 ゆかりおにぎり	牛乳 たい焼き
午前	30	31				
昼食	牛乳 ごはん みそ汁 魚の竜田揚げ カニカマのサラダ	牛乳 牛玉井 すまし汁 中華風酢漬け				
午後	牛乳 バナナ蒸しパン	牛乳 きなこマカロニ				

**給食だより**

★端午の節句  
5月5日こどもの日は、鯉のぼりを立てて武者人形を飾り、ちまきやかしわ餅を食べます。18日の誕生日会では、鯉のぼりハンバーグを予定しています。

★郷土料理給食  
19日は長野県の郷土料理給食です。大平(おおびら)は長野県木曾地方の伝統的郷土料理で、「大いなる大地」という意味を表す大平からきています。大地の恵みである野菜をふんだんに使った料理です。

**献立平均給与栄養量**

エネルギー 457kcal  
たんぱく質 19.0g  
脂質 15.2g

☆園の都合により献立を変更する場合がございます。

