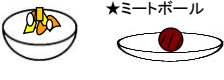









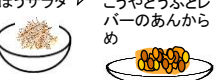
































令和5年 5月 はいぜんたべかたひょう 西部幼稚園

羽島市学校給食センター

<p>1日(月)</p> <p>フルーツあえ</p> <p>★ミートボール</p>  <p>おちやパン</p> <p>ミネストローネ</p>  <p>今日は八十八夜です。この日に摘んだお茶を飲むと、一年間無病息災でいられるそうです。</p>	<p>2日(火)</p> <p>◆かしわもち</p> <p>かつおカツ</p>  <p>しろごはん</p> <p>わかたけじる</p>  <p>こどもの日の献立です。たけのこのようにすくすく育てほしいと願い、若竹汁を出します。</p>	<p>3日(水)</p> <p>けんぽう きねんび 憲法記念日</p> 	<p>4日(木)</p> <p>みどりの日</p> 	<p>5日(金)</p> <p>こどもの日</p> 
<p>8日(月)</p> <p>やさいのマリネ</p> <p>ポテトコロッケ</p>  <p>コッペパン</p> <p>コンソメスープ</p>  <p>だんだん暑い日が多くなってきました。そこで、後味がさっぱりするマリネを出しました。</p>	<p>9日(火)</p> <p>ごもくきんぴら</p> <p>キャベツいりつくね</p>  <p>しろごはん</p> <p>もやしのみそしる</p>  <p>もやしは、豆を発芽させた野菜です。大垣市内にあるもやし工場です。水耕栽培されています。</p>	<p>10日(水)</p> <p>◆ヨーグルトドレッシング ごぼうサラダ</p> <p>こうやどうふとレバーのあんからめ</p>  <p>たけのこごはん</p>  <p>高野豆腐は高たんぱく、低脂肪で、カルシウムや食物せんいを多く含みます。</p>	<p>11日(木)</p> <p>ひじきのもの</p> <p>ささみフライ</p>  <p>むぎごはん</p> <p>さわにわん</p>  <p>沢煮椀は、豚肉と干切りにした野菜で作った汁です。仕上げにしょう油を入れるのが特徴です。</p>	<p>12日(金)</p> <p>やさしいため</p> <p>★シューマイ</p>  <p>ソフトめん</p> <p>ちゅうかあんかけ</p>  <p>ソフトめんは、中華あんにかからめて食べましょう。野菜のたくさんとれる献立です。</p>
<p>15日(月)</p> <p>カラフルソテー</p> <p>★きびなごフライ</p>  <p>コッペパン</p> <p>コーンスープ</p>  <p>きびなごには帯の様な線があり、鹿児島では帯のことをきびというので、その名がつけました。</p>	<p>16日(火)</p> <p>いりたまご</p> <p>ピビンパのぐ</p>  <p>しろごはん</p> <p>わかめスープ</p>  <p>いりたまご炒り玉子はピビンパの具の一部です。今日は卵アレルギーの子に配慮し、別で調理しました。</p>	<p>17日(水)</p> <p>キャベツのうめおかかあえ</p> <p>しのだに</p>  <p>むぎごはん</p> <p>かみなりじる</p>  <p>キャベツの梅おかかあえには、梅干しを乾燥させたものを使います。</p>	<p>18日(木)</p> <p>しんじゃがのそぼろに</p> <p>★チキンナゲット</p>  <p>むぎごはん</p> <p>キャベツのみそしる</p>  <p>新じゃがを使ったそぼろ煮です。新じゃがは、水分が多くてやわらかいのが特徴です。</p>	<p>19日(金)</p> <p>にんじんしりしり</p> <p>にじますのかりんあげ</p>  <p>いっしょくようどん</p> <p>さんさいうどんのしる</p>  <p>にじますやにんじんなど、岐阜県の食材を紹介します。</p>
<p>22日(月)</p> <p>アスパラのソテー</p> <p>オムレツ</p>  <p>しょくパン</p> <p>ポテトスープ</p>  <p>アスパラガスは今は旬です。アスパラガスには、疲れた体を回復させる働きがあります。</p>	<p>23日(火)</p> <p>こんにゃくのにも</p> <p>★ちくわのカレーあげ</p>  <p>しろごはん</p> <p>ごもくじる</p>  <p>五目汁には鶏肉や油揚げ、玉ねぎなど八種類の材料を入れて作ります。</p>	<p>24日(水)</p> <p>ドレッシング</p> <p>おんやさい</p>  <p>ごもくごはん</p>  <p>主菜は豚肉とレバーを揚げ、たれをかからめました。レバーの鉄分をしっかりと補給しましょう。</p>	<p>25日(木)</p> <p>きりぼしだいこんのいために</p> <p>さかなのきのめやし</p>  <p>むぎごはん</p> <p>あさりのみそしる</p>  <p>乾物の一つである切干大根は、生の大根の15倍のカルシウムが含まれています。</p>	<p>26日(金)</p> <p>フルーツあんじん</p> <p>はるまき</p>  <p>いっしょくようラーメン</p> <p>とんこつラーメンスープ</p>  <p>今日は、人気のある豚骨ラーメンです。スープを飲み干すことを考え、薄味に仕上げます。</p>
<p>29日(月)</p> <p>カラフルポテ</p> <p>とりにくのハニーマスタードやき</p>  <p>コッペパン</p> <p>ハムとレタスのスープ</p>  <p>春レタスの旬は、4～5月です。レタスは火を通して美味しく食べられます。</p>	<p>30日(火)</p> <p>あおなごまあえ</p> <p>いわしのうめに</p>  <p>しろごはん</p> <p>いなかじる</p>  <p>田舎汁には、ごぼうやだいこんなど、田舎でとれる野菜を入れて作ります。</p>	<p>31日(水)</p> <p>やさいのソテー</p>  <p>むぎごはん</p> <p>チキンカレー</p>  <p>新入生の皆さんにとって、初めての給食のカレーです。かぼちゃを入れて甘みを足しました。</p>	<p>★数ものについて</p> <p>1日(金) Aミートボール 幼・小:1個、中・高:2個</p> <p>12日(金) シューマイ 幼・小:1個、中・高:2個</p> <p>15日(月) きびなごフライ 幼・小:1個、中・高:2個</p> <p>18日(木) チキンナゲット 幼・小:1個、中・高:2個</p> <p>23日(火) 竹輪のカレー揚げ 幼・小:1個、中・高:2個</p>	