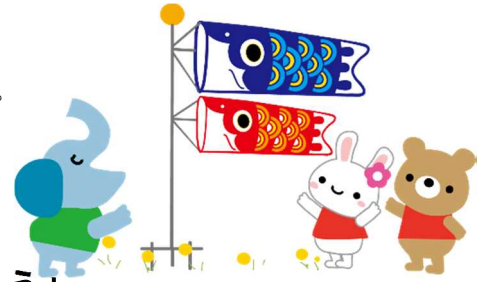


5月の献立予定表

					1(土)
					豚丼 キャベツのお浸し 玉葱の味噌汁
					ミニドーナツ
3(月)	4(火)	5(水)	6(木)	7(金)	8(土)
憲法記念日	みどりの日	こどもの日	ご飯 豚じゃが きゅうりの酢の物 小松菜の味噌汁	ご飯 鶏の唐揚げ キャベツサラダ わかめの味噌汁	ラーメン 大根サラダ
			きな粉サブレ	おからボール	せんべい
10(月)	11(火)	12(水)	13(木)	14(金)	15(土)
ご飯 焼鮭 大豆の五目煮 キャベツの味噌汁	ご飯 豚肉とピーマンの炒め物 中華サラダ 大根の味噌汁	親子丼 ブロッコリーのゴマ和え しめじの味噌汁	ご飯 カレーのゴマ醤油焼き かぼちの煮物 豚汁	チーズパン アスパラの豚巻きフライ マカロニサラダ コンソメスープ	ホットドッグ ベイクドポテト 野菜のスープ
チョコバナナケーキ(バナナケーキ)	ポテトチップス	ジャムサンド	ヨーグルト	大福(クッキー)	ビスケット
17(月)	18(火)	19(水)	20(木)	21(金)	22(土)
カレーライス スパゲティサラダ	ご飯 プリの照り焼き 青菜の白和え じゃが芋の味噌汁	ご飯 ハンバーグ ポテトサラダ 麩の味噌汁	ご飯 のり塩チキン コールスロー 人参の味噌汁	クロワッサン 鮭のムニエル 温野菜 キャベツのスープ	焼きそば 卵サラダ 中華スープ
わらび餅(おにぎり)	ウインナーロール	お好み焼き	チョコチップクッキー(クッキー)	たぬきおにぎり	バウムクーヘン
24(月)	25(火)	26(水)	27(木) ㊦	28(金)【郷土料理】	29(土)
ご飯 鯖のゴマ味噌焼き 切り干し大根の煮物 かき玉汁	三色丼 わかめの酢の物 きのこの味噌汁	ご飯 鯖の塩焼き ほうれん草のお浸し 豆腐の味噌汁	メロンパン 豚カツ コーンサラダ スープ・ヤクルト	ご飯 山賊焼き つぶつぶ 白菜の味噌汁	お弁当日
パンケーキ	ポテト-toast	ヨーグルト	ティラミス(ケーキ)	おやき	スティックパン
31(月)	<p>ご飯 カレーの磯辺焼き キャベツのゴマ和え えのきの味噌汁 マドレーヌ</p> <p>☆昼食時に果物(バナナ、オレンジ等)を出しています。 ☆5/27(木)はお誕生日会メニュー、28(金)は郷土料理メニューです。 ☆()の中は、0.1.2歳児さんに提供する昼食、おやつです。 ☆献立は都合により変更となることがあります。</p>				



☆給食だより☆

今月の目標「好き嫌いをなくそう」

新年度も1か月が過ぎ、食事量も少しずつ増えてきました。

子どもの表情や食欲などの変化に十分注意しながら、体調管理に気を付けましょう。

郷土料理

第2回目「長野県」

【山賊焼き】…鶏の一枚肉をにんにくの効いたたれに漬け込み、片栗粉をまぶして焼いたものです。

今回は子どもたち用にアレンジして提供します。

【つぶつぶ】…里芋や蓮根、ごぼうなどの野菜を小さめに切って煮た料理です。見た目がとてもつぶつぶしていることから名付けられました。

【白菜の味噌汁】…長野県は、白菜の生産数が日本一なのです！

【おやき】…小麦や雑穀、そば、米などの粉を水で溶いて練った生地、小豆、野菜などの具材を包んだお饅頭のようなものです。子どもたち用にアレンジして右のレシピで提供します。

|| 今月のおすすめレシピ ||

おやき

【作り方】10個

・小麦粉…250g ・砂糖…20g ・こしあん…500g
 ・ベーキングパウダー…8g ・熱湯…150cc

【作り方】

1. 小麦粉、ベーキングパウダーを混ぜ、さらに砂糖を加える。
2. 少しずつ熱湯を加え、練り1時間寝かせる。
3. 寝かせた生地、丸めておいたあんこを包む。
4. 表面に油を塗り、フライパンで両面に焼き目を付けて、蒸し器で10分程度蒸す。