

5月(第2週目)の給食

5月9日(月)

麦ごはん
魚のみそクリーム焼き
キャベツの和え物
牛乳

- 血や肉をつくる
鮭・絹豆腐・味噌・わかめ・牛乳
- 熱や力の素になる
精白米・押麦・片栗粉・砂糖
- 体の調子を整える
コーン・パセリ・キャベツ



5月10日(火)

戸外給食
カレーサンド
フライドポテト
りんご
ぶどうジュース

- 血や肉をつくる
豚ひき肉
- 熱や力の素になる
食パン・パン粉・植物油
じゃがいも・ぶどうジュース
- 体の調子を整える
玉葱・人参・パセリ・りんご



5月11日(水)

麦ごはん
厚揚げの味噌炒め
かぼちゃのサラダ
アシドミルク

- 血や肉をつくる
豚肉・厚揚げ・味噌
ツナ缶・アシドミルク
- 熱や力になる
精白米・押麦・植物油
砂糖・かぼちゃ
- 体の調子を整える
キャベツ・玉葱・人参・ピーマン



5月12日(木)

麦ごはん
鶏肉のオープン焼き
切干し大根の
みそマヨネーズ和え
ソフトチーズ

- 血や肉をつくる
鶏肉・味噌
ソフトチーズ
- 熱や力の素になる
精白米・押麦・植物油
マヨネーズ・白ごま
- 体の調子を整える
生姜・にんにく・切干大根
きゅうり・人参



5月13日(金)

麦ごはん
チャプチェ
青菜のナムル
牛乳

- 血や肉をつくる
豚肉・牛乳
- 熱や力になる
精白米・押麦・春雨
植物油・ごま油・砂糖
- 体の調子を整える
人参・ピーマン・生姜
玉葱・たけのこ・きくらげ
ほうれん草・小松菜

