

# 5月(第3週目)の給食

5月15日(月)

- チキンカレー
- フレンチサラダ
- アシドミルク



- 血や肉をつくる●  
鶏肉・アシドミルク

- 熱や力の素になる●  
金芽米・じゃがいも・植物油  
砂糖

- 体の調子を整える●  
玉ねぎ・人参・キャベツ・きゅうり  
コーン

5月16日(火)

- チキンライス
- 白身魚のフライ
- 春雨の中華和え
- ももゼリー



- 血や肉をつくる●  
鶏肉・メルルーサ・わかめ

- 熱や力の素になる●  
金芽米・植物油・薄力粉・パン粉  
植物油・春雨・ごま・ごま油  
砂糖

- 体の調子を整える●  
人参・玉ねぎ・マッシュルーム  
チンゲンサイ

5月17日(水)

創立記念日

5月18日(木)

- ごはん
- 牛肉とごぼうの  
しぐれ煮
- ごまマヨネーズサラダ
- 牛乳



- 血や肉をつくる●  
豚肉・牛乳

- 熱や力の素になる●  
金芽米・砂糖・ごま油／三温糖  
マヨネーズ・ごま

- 体の調子を整える●  
ごぼう・人参・生姜・キャベツ  
ぶなしめじ・コーン

5月19日(金)

- ごはん
- チャプチェ
- かぼちゃサラダ
- アシドミルク



- 血や肉をつくる●  
豚肉・ツナ・アシドミルク

- 熱や力の素になる●  
金芽米・春雨・植物油・砂糖  
ごま油

- 体の調子を整える●  
人参・ピーマン・玉ねぎ  
たけのこ・きくらげ・干し椎茸  
生姜・南瓜