

5月(第4週目)の給食

5月20日(月)

- ごはん
- 豚肉と玉ねぎの
カレー炒め
- キャベツのおかか和え
- アシドミルク



●血や肉をつくる●
豚肉・竹輪・かつお節
アシドミルク

●熱や力の素になる●
金芽米・植物油・砂糖

●体の調子を整える●
玉ねぎ・人参・ピーマン
キャベツ

5月21日(火)

- ごはん
- うま煮
- 若竹汁



●血や肉をつくる●
鶏肉・わかめ

●熱や力の素になる●
金芽米・じゃがいも・しらたき
植物油・砂糖

●体の調子を整える●
玉ねぎ・人参・いんげん
たけのこ・こねぎ

5月22日(水)

- ごはん
- シュンユイ
- 切り干し大根の
中華風和え
- アシドミルク



●血や肉をつくる●
メルルーサ・ロースハム
アシドミルク

●熱や力の素になる●
金芽米・片栗粉・植物油・ごま油
砂糖・白ごま

●体の調子を整える●
生姜・切り干し大根・キャベツ
きゅうり・人参

5月23日(木)

- キーマカレー
- フレンチサラダ
- 牛乳



●血や肉をつくる●
合挽きミンチ・大豆・牛乳

●熱や力の素になる●
金芽米・植物油・砂糖

●体の調子を整える●
玉ねぎ・人参・にんにく・コーン
トマト・キャベツ・きゅうり

5月24日(金)

11時半降園