

4月(第5週目)、5月(第1週目)の給食

4月28日(月)

- ・ごはん
- ・照り焼きチキン
- ・切り干し大根の
ツナサラダ
- ・もずくスープ
- ・いりこ



●血や肉をつくる●
鶏肉・ツナ・もずく・いりこ

●熱や力の素になる●
金芽米・砂糖・植物油・ごま油
ごま

●体の調子を整える●
生姜・切干大根・キャベツ
アスパラガス・人参・えのき
こねぎ

4月29日(火)

昭和の日

4月30日(水)

- ・キャロットごはん
- ・魚とじゃがいもの
カレー竜田揚げ
- ・豆乳コーンスープ
- ・みかんゼリー



●血や肉をつくる●
しらす干し・メルルーサ・豆乳

●熱や力の素になる●
金芽米・じゃがいも・片栗粉
植物油

●体の調子を整える●
人参・生姜・コーン・玉ねぎ
みかんゼリー

5月1日(木)

- ・ごはん
- ・チャンプル
- ・ポテトサラダ
- ・アシドミルク



●血や肉をつくる●
豚肉・豆腐・チーズ・アシドミルク

●熱や力の素になる●
金芽米・ごま油・砂糖・片栗粉
じゃがいも・マヨネーズ

●体の調子を整える●
玉ねぎ・人参・キャベツ
チンゲンサイ・きゅうり

5月2日(金)

- ・中華おこわ
- ・鶏肉のからあげ
- ・さつまいもの素揚げ
- ・バナナ



●血や肉をつくる●
豚ミンチ・鶏肉

●熱や力の素になる●
金芽米・もち米・植物油・砂糖
片栗粉・さつまいも

●体の調子を整える●
人参・干し椎茸・いんげん
生姜・にんにく・バナナ