５月(第３週目)の給食

５月１２日（月）

- たけのこごはん
- 五目豆
- 海藻サラダ
- いりこ

●血や肉をつくる●
鶏肉・大豆・わかめ・ひじき・ツナ

●熱や力の素になる●
金芽米・砂糖・こんにゃく
植物油・ごま油

●体の調子を整える●
たけのこ・人参・ごぼう
切干大根

５月１３日（火）

- ごはん
- 揚げ肉じゃが
- みそ汁
- いりこ

●血や肉をつくる●
牛肉・油揚げ・みそ・いりこ

●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・いんげん
キャベツ

５月１４日（水）

- ごはん
- 魚のみそだれ和え
- 春雨サラダ
- 豆乳スープ

●血や肉をつくる●
メルルーサ・みそ・豆乳

●熱や力の素になる●
金芽米・片栗粉・植物油・砂糖
春雨・ごま油・さつまいも

●体の調子を整える●
生姜・キャベツ・コーン・玉ねぎ
人参

５月１５日（木）

- ごはん
- 豚肉とキャベツの炒め物
- じゃがいもとコーンのサラダ
- いりこ

●血や肉をつくる●
豚肉・チーズ・いりこ

●熱や力の素になる●
金芽米・植物油・三温糖
じゃがいも・マヨネーズ

●体の調子を整える●
キャベツ・玉ねぎ・ピーマン
コーン

５月１６日（木）

誕生会

- ケチャップライス
- 鶏肉のマーマレード焼き
- フライドポテト
- フレンチサラダ
- ももゼリー

●血や肉をつくる●
豚ミンチ・鶏肉

●熱や力の素になる●
金芽米・植物油・じゃがいも
砂糖・ももゼリー

●体の調子を整える●
キャベツ・玉ねぎ・ピーマン
コーン