

2日(月)★子どもの日献立 魚の骨に注意 野菜炒め 鰹のたたき風 唐揚げ ごはん 若竹汁 牛乳	6日(金) コロコロ サラダ ごはん キーマカレー 牛乳	9日(月) にんじんの ごま炒め おろしソース ハンバーグ ごはん ビーフンスープ 牛乳	10日(火) パン ウインナーの 野菜ソテー ポークビーンズ 牛乳	11日(水) 魚の骨に注意 鯖の照り焼き ごはん 関東煮 牛乳
12日(木) 鶏肉とじゃがいもの 味噌炒め ごはん 田舎汁 牛乳	13日(金)★あかしっ子大好きメニュー 魚の骨に注意 海と畑の サラダ パン 白身魚のフライ 野菜スープ 牛乳	16日(月) キャベツ 炒め ヤンニョムチキン ごはん 中華スープ 牛乳	17日(火) パン 豚肉とじゃがいもの ガーリックソテー コーンスープ 牛乳	18日(水) もやしの ごま和え ごはん トック 牛乳
19日(木)★あかしっ子大好きメニュー 豚肉のオイスター ソース炒め ごはん 味噌ワンドン スープ 牛乳	20日(金) パン ごぼうサラダ カレービーンズ 牛乳	23日(月) 肉じゃが ごはん つくだ汁 牛乳	24日(火) サラダ パン かぼちゃ挽肉 フライ トマトスープ 牛乳	25日(水)★食べよう兵庫の食材 ひじきの ふりかけ 高野豆腐と 野菜の 含め煮 ごはん だんご汁 牛乳
26日(木)★季節の献立 魚の骨に注意 大根の ゆかり和え 路の 甘酢揚げ ごはん 味噌汁 牛乳	27日(金) 鶏肉とごぼうの 中華炒め ごはん 味噌チゲ スープ 牛乳	30日(月) 白菜の 昆布和え 鶏肉の ごま味噌焼き ごはん さつま汁 牛乳	31日(火) マーシャル ビーンズ パン 豚肉とじゃがいもの トマト炒め マカロニ スープ 牛乳	配食量の目安 1人分の ごはんの量は 225gです。 お汁やスープは 1人分が230cc、 大玉で約1杯半 です。

2日 子どもの日献立

5月5日は子どもの日(端午の節句)です。皆さんが元気に成長出来るように、願いを込めた献立にしました。

鯉(かつお)

→「勝男」にかけて、元気な子どもに育つように。

筍(竹の子)

→竹がグングン伸びる姿から、真すぐに元気に育つように。ちょうど端午の節句のころに旬を迎えます。



あかしっ子大好きメニュー

13日 海と畑のサラダ

19日 味噌ワンドンスープ

昨年度のアンケート結果より、人気のメニューを取り入れています。

海と畑のサラダは、海(ひじき・ツナ)と畑(キャベツ・にんじん・とうもろこし)でとれる食べ物を混ぜ合わせ、それぞれのおいしさを引き立たせたサラダです。

味噌ワンドンスープは、野菜の旨味が溶け出したスープをワンドンの皮が吸い込んだ、ピリ辛で食欲をそそるスープです。

16日 ヤンニョムチキン

ヤンニョムは韓国料理に使う合わせ調味料のことで、漢字表記で「薬念」と書きます。にんにくや唐辛子などの薬味と、コチュジャンや醤油などの発酵調味料を合わせた甘辛い味付けが特徴です。

給食では揚げた鶏肉にヤンニョムを絡める新献立です。



11日 関東煮



23日 肉じゃが

25日

高野豆腐と野菜の含め煮

