H30 5月の給食献立表　　好き嫌いせずに食べましょう！

月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	土
１４・２８	１・１５・２９	２・１６・３０	１７・３１	18	19	７・２１	８・２２	９・２３	１０・２４	１１・２５	１２・２６
・ごはん ・鰯の照り焼 ・小松菜の和え物 ・澄まし汁	・炊き込みごはん ・南瓜のいとこ煮 ・味噌汁	・ごはん ・チキンカレー ・ほうれん草の和え物	・ごはん ・豆腐ハンバーグ ・青梗菜の煮浸し ・味噌汁	・ごはん ・高野豆腐の含煮 ・マカロニサラダ ・澄まし汁	・かやくうどん ・厚揚げと野菜の炒め物 ・りんご	・青菜ごはん ・肉じゃが ・澄まし汁	・ごはん ・サーモンのムニエル ・南瓜の酢の物 ・味噌汁	・ごはん ・マーボー豆腐 ・キャベツの和え物 ・澄まし汁	・トマトピラフ ・鶏の磯揚げ ・ブロッコリーの和え物 ・野菜スープ	・ごはん ・焼きビーフン ・三度豆の和え物 ・味噌汁	・五目チャーハン ・きゅうりの雑魚和え ・けんちん汁
七分つき米 鰯・小麦粉 油・味醂 砂糖・酒 濃口醤油 小松菜・人参 もやし 濃口醤油 出汁・豆腐 しめじ 薄口醤油 濃口醤油	七分つき米 ツナ・人参 油揚 しめじ 縮緬雑魚 薄口醤油 濃口醤油 南瓜・小豆 出汁・砂糖 濃口醤油 出汁・味噌 玉葱・わかめ	七分つき米 油・鶏肉 人参・玉葱 じゃが芋 グリンピース ノンビーフルー トンカツソース 南瓜 ほうれん草 人参・油揚 濃口醤油	七分つき米 油・鶏ミンチ 人参・ひじき 三度豆・豆腐 片栗粉 パン粉 ケチャップ 青梗菜・人参 えのき茸 濃口醤油 出汁・味噌 大根・麩	七分つき米 油・鶏肉 玉葱・人参 高野豆腐 グリンピース しめじ・出汁 砂糖 濃口醤油 マカロニ 人参・酢 油・豆乳 ほうれん草 出汁・湯葉 わかめ 薄口醤油 濃口醤油	出汁 薄口醤油 鶏肉・玉葱 人参・葱 うどん 厚揚げ・人参 キャベツ ピーマン 油・塩 ウスターソース りんご	七分つき米 小松菜 人参・油 縮緬雑魚 油・豚肉 玉葱・人参 じゃが芋 砂糖 しめじ・出汁 濃口醤油 出汁・麩 白菜 薄口醤油 濃口醤油	七分つき米 サーモン・油 塩・小麦粉 南瓜・人参 きゅうり・酢 砂糖 濃口醤油 出汁・味噌 納豆	七分つき米 油・豚ミンチ 白葱・豆腐 出汁・砂糖 味噌・片栗粉 濃口醤油 キャベツ 人参 えのき茸 鰹節 濃口醤油 出汁・油揚 わかめ 薄口醤油 濃口醤油	七分つき米 ケチャップ コーン・人参 グリンピース 鶏肉・青海苔 ひじき 小麦粉 油・濃口醤油 ブロッコリー 人参・しめじ 濃口醤油 白菜・玉葱 人参 洋風だし 昆布 薄口醤油	七分つき米 油・豚肉 人参・ニラ ピーマン ビーフン 濃口醤油 ウスターソース 三度豆・人参 油揚 濃口醤油 出汁・南瓜 味噌	七分つき米 油・豚ミンチ 人参・葱 コーン ピーマン 濃口醤油 きゅうり 人参 わかめ えのき茸 砂糖・酢 濃口醤油 大根・人参 出汁 木綿豆腐 牛蒡・味噌
・南瓜のソフトクッキー 南瓜・砂糖 ＢＰ・小麦粉 豆乳・油 ・煮干（幼児） ・牛乳	・きな粉マカロニ 砂糖・きな粉 塩 ・煮干（幼児） ・牛乳	・バナナ ・お煎餅 ・煮干（幼児） ・牛乳	・ふかし芋 ・ミニゼリー ・煮干（幼児） ・牛乳	・りんごのホットケーキ 豆乳・小麦粉 ＢＰ・りんご 砂糖・油 ・煮干（幼児） ・牛乳	・お煎餅 ・煮干（幼児） ・牛乳	・きな粉クッキー 小麦粉・砂糖 きな粉・油 ・煮干（幼児） ・牛乳	・ほうれん草の蒸しパン 小麦粉・砂糖 ＢＰ・豆乳 ほうれん草 ・煮干（幼児） ・牛乳	・さつま芋スティック さつま芋 上新粉・砂糖 油 ・煮干（幼児） ・牛乳	・オレンジ寒天 寒天・砂糖 みかん缶 オレンジジュース ・煮干（幼児） ・牛乳	・人参ケーキ 人参・小麦粉 砂糖・油 ＢＰ・豆乳 ・煮干（幼児） ・牛乳	・ビスケット ・煮干（幼児） ・牛乳