

| 日     | 給食内容                                | 3時のおやつ    |
|-------|-------------------------------------|-----------|
| 1(木)  | 炒り卵のミートソースがけ ジャーマンポテト パイン           | メルティーフレーク |
| 2(金)  | ニラ豚 ひじきの華風和え トマト バナナ                | ★こいのぼりサンド |
| 3(土)  | <b>憲法記念日</b>                        |           |
| 4(日)  | <b>みどりの日</b>                        |           |
| 5(月)  | <b>こどもの日</b>                        |           |
| 6(火)  | <b>振替休日</b>                         |           |
| 7(水)  | 肉じゃが 野菜の納豆和え ※ししゃも オレンジ             | 味噌まんじゅう   |
| 8(木)  | 凍り豆腐の卵とじ 和風サラダ 味噌汁 キウイ              | フレンチトースト  |
| 9(金)  | 魚と切干大根の煮付け 小松菜の炒め物 メロン              | コーンごはん    |
| 10(土) | 豆乳スパゲティー バナナ                        | クラッカー     |
| 11(日) |                                     |           |
| 12(月) | ゴロゴロ野菜の卵焼き 胡瓜のレモン醤油和え トマト パイン       | フルーツヨーグルト |
| 13(火) | 魚のチーズ焼き 新ごぼうの金平 パセリスパ キウイ           | スコーン      |
| 14(水) | 豆腐のまさご揚げ アスパラとコーンのソテー 人参の甘煮 オレンジ    | ぶどうゼリー    |
| 15(木) | 八宝菜 胡瓜のゆかり和え ※めざし メロン               | 黄粉クッキー    |
| 16(金) | ミネストローネ 新ごぼうサラダ 南瓜の甘煮 バナナ (ミルクパン)   | 焼きそば      |
| 17(土) | 牛丼 すまし汁 オレンジ                        | せんべい      |
| 18(日) |                                     |           |
| 19(月) | かに玉 野菜のナムル 粉吹き芋 キウイ                 | レモンチーズケーキ |
| 20(火) | チキンカレー コールスローサラダ ※かえり メロン           | 南瓜マフィン    |
| 21(水) | 魚の香草パン粉焼き ホクホクサラダ スティック胡瓜 オレンジ      | ひじきごはん    |
| 22(木) | レバーのマリアナソース 春雨の酢の物 野菜スープ バナナ(コップパン) | 親子うどん     |
| 23(金) | <b>親子遠足(詰め合わせ菓子)</b>                |           |
| 24(土) | 焼きうどん キウイ                           | クッキー      |
| 25(日) |                                     |           |
| 26(月) | 鮭の包み揚げ ピーマンのおかか和え トマト パイン           | チーズ蒸しパン   |
| 27(火) | 五目煮 もやしの梅肉和え ソーセージ炒め オレンジ           | じゃが丸くん    |
| 28(水) | ◎わかめごはん とり天 グリーンサラダ メロン             | ショートケーキ   |
| 29(木) | 魚のオニオンマヨ焼き 小松菜のごま和え レタス キウイ         | ヨーグルトムース  |
| 30(金) | ビーフシチュー ※大豆入り煮昆布 ゆで卵 バナナ (ロールパン)    | 豆乳もち      |
| 31(土) | とりめし 味噌汁 オレンジ                       | ビスケット     |

<一口メモ> ◎おたのしみランチ(わかめごはん) ★行事食、郷土料理 ※かみかみメニュー  
 月曜日から金曜日の主食は米飯です。3歳以上児はパンの日があります。

**地産地消で安心な給食**

県内で生産された「生産者の顔」が見える安心な旬の食材を取り入れていきます。住んでいる地域の食材に興味・関心を持ってもらえるように紹介していきます。

5月10日(土) ばら組・ちゅうりっぷ組・ひまわり組のクラス懇談会にて、いつも子ども達が食べている人気のおやつを試食があります。

**今月の地産地消費材 じゃがいも**



ホクホクした食感の男爵とねっとりとした食感のメークインの品種があります。  
 春に収穫された新じゃがは皮が薄くてやわらかいので、揚げたり蒸したりして皮ごと食べるのもおすすめです。

**ジャーマンポテト**

～材料～ (4人分)

じゃがいも大1個 人参1/4本 玉ねぎ1/4個 ベーコン1枚 油適量

～作り方～

- ①じゃがいもは一口大に切り、ゆがく。
- ②玉ねぎ、人参、ベーコンは千切りにする。
- ③油で②を炒め、火が通ったら①を入れて塩コショウで味を調える。

