

5月のこんだてひょう

※食材の都合により、メニュー及び食材変更があります。

給食日		献立	材 料	おやつ
2・16	月	 自分で作るおにぎり 肉じゃが	わかめ、シヤケ 味付川 豚肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ	ヨーク菓子 お茶
20	金	 春の遠足  鶏卵青菜の三色ごはん 味噌汁 フルーツ(白・すみれ組のみ)	豚ひき肉、卵、青菜 豆腐、油揚	ヨーグルト お茶
9・23	月	 筑前煮 わかめごはん	鶏肉、筍、蓮根、人参、なると、里いも、油揚	ヨーク菓子 お茶
10・24	火	 ちくわの磯辺揚げ 中華風玉子スープ	竹輪、青のり、小麦粉 玉子、えのき、青菜、ごま油	揚げパン お茶
11・25	水	 いなりすし 人参グラッセ おすいもの	豆腐、ふ、しめじ、だし汁	ヨーク お茶
12・26	木	 白身魚の野菜あんかけ スパサラダ	玉ねぎ、人参、白菜 スパゲティ、人参、コーン、リンゴ、きゅうり	菓子 お茶
13・27	金	 そばめし ふわふわ豆腐スープ	めん、キャベツ、しめじ、人参、イカ 鶏ひき肉、絹豆腐、卵、青菜、ごま油	ヨーグルト お茶
17・31	火	 鶏唐揚げカレー味 コンソメスープ	鶏肉、カレー粉 えのき、青菜、スープのもと	菓子 お茶
18・30	水月	 ビーフンの野菜炒め 卵とツナのマヨネーズあん わかめごはん	キャベツ、もやし、しめじ、人参、ピーマン ビーフン、豚肉 シエルマカロニ、卵、ツナ	ヨーク お茶
19	木	 煮込みハンバーグ 春雨の酢のもの	玉ねぎ、しめじ、人参、豚肉ミンチ 春雨、みかん、きゅうり、パイン	お好み焼 お茶
6	金	 今月の食べ放題は！ 玉子とじうどん	うどん、ほうれん草、なると、卵 油揚	ヨーグルト お茶

4月の献立から子どもに好評だったもの

※ 鶏肉青のり揚げ、国産若鶏に青のりいっぱい、特製唐揚げ粉でちよっと大人の味が、柔らかな、おいしい！！
※ 定番のふじきごはん、なぜか「か」を思う程よく食べます。ふじきはごま油で炒めるから味付けします。
愛情のこもった手向です。いつも 4斤ペロリ。

※ おすいものにオクラを入れてみました。高級感まじり料亭の味

※ クリームシチューにシエルマカロニを入れてレストラン風に。14日はブラウンシュテーに。

いつもたくさん食べた残食なし。見事ですがお箸をもっと美しく持つこと。食事作法は大事です。皆に「上手か」と言われるよう食習慣を今身に付けましょう。昔風に言えば「躰」です。

今月も美味しい食事を作ろうと頑張る調理室です。レストラン表参道オナシェフ 中村澄子