

5月の献立

日	給食	おやつ	日	給食	おやつ
20 (月)	<p>・豆腐ハンバーグ ・ごはん</p> <p>合挽ミンチ・豆腐・玉葱・パン粉・ケチャップ・塩 コンソメ・中濃ソース</p> <p>・もやしと胡瓜の和え物</p> <p>もやし・胡瓜・パプリカ・三温糖・醤油</p> <p>・コンソメスープ</p> <p>玉葱・舞茸・青梗菜・コンソメ・醤油</p>	<p>★ 白玉団子</p> <p>白玉粉 醤油 みりん 片栗粉</p>	13 ・ 27 (月)	<p>・豚丼</p> <p>豚肉・玉葱・葱・レタス・三温糖・酒・醤油・みりん</p> <p>・アスパラサラダ</p> <p>アスパラ・ベーコン・パプリカ・オリーブオイル・酢・塩</p> <p>・筍のすまし汁</p> <p>筍・わかめ・人参・醤油・かつお</p>	<p>おせんべい</p> <p>チーズ</p>
7 ・ 21 (火)	<p>・鯖の西京焼き ・ごはん</p> <p>鯖・西京味噌</p> <p>・レタスの韓国風サラダ</p> <p>レタス・わかめ・胡瓜・ごま油・塩・胡麻・のり</p> <p>・すまし汁</p> <p>油揚げ・大根・人参・ほうれん草・醤油・かつお</p>	<p>★ さつまいも の 塩カラメル</p> <p>さつまいも 三温糖 バター・塩</p>	14 ・ 28 (火)	<p>・鮭マヨ ・ごはん</p> <p>鮭・玉葱・パセリ・マヨネーズ・塩麹</p> <p>・切り干し大根の煮物</p> <p>切り干し大根・人参・三度豆・油揚げ・大豆煮・醤油 三温糖・かつお</p> <p>・味噌汁</p> <p>しめじ・人参・じゃが芋・味噌・かつお</p>	<p>★ じゃこ わかめ おにぎり</p> <p>米・じゃこ わかめふりかけ 胡麻</p>
22 (水)	<p>*お弁当の日です*</p> <p>愛情たっぷりの 手作りお弁当を お願いします♪</p> 	<p>★ みかん ケーキ</p> <p>小麦粉・みかん缶 卵・三温糖・牛乳 ベーキングパウダー バター</p>	29 (水)	<p>*15日 お弁当です*</p> <p>・牛肉と南瓜のオイスター炒め ・ごはん</p> <p>牛肉・かぼちゃ・青梗菜・玉葱・醤油・みりん・三温糖・オイスターソース</p> <p>・あげともやしの胡麻酢</p> <p>油揚げ・もやし・ピーマン・パプリカ・醤油・酢・胡麻</p> <p>・中華スープ</p> <p>水菜・えのき・人参・中華味・醤油</p>	<p>いちご</p> <p>クッキー</p>
9 ・ 23 (木)	<p>・じゃが芋の肉味噌がけ ・ごはん</p> <p>じゃがいも・合挽ミンチ・玉葱・葱・赤味噌・醤油 三温糖・みりん・酒・かつお</p> <p>・ごぼうサラダ</p> <p>ごぼう・ピーマン・人参・醤油・マヨネーズ・鰹節</p> <p>・もやしと白菜の中華スープ</p> <p>もやし・白菜・えのき・万能ねぎ・中華味・醤油</p>	<p>おかき</p> <p>おじゃこ</p>	16 ・ 30 (木)	<p>・鶏肉の生姜醤油 ・ごはん</p> <p>鶏肉・ごぼう・玉葱・人参・生姜・醤油・三温糖 みりん・酒</p> <p>・大根のゴマポン</p> <p>大根・小松菜・人参・玉葱・鰹節・ごま油・ポン酢</p> <p>・赤だし</p> <p>茄子・人参・しめじ・赤味噌・かつお</p>	<p>★ バナナ スコーン</p> <p>小麦粉・バナナ・ 卵・三温糖・牛乳 ベーキングパウダー バター</p>
10 ・ 24 (金)	<p>・キーマカレー</p> <p>米・牛ミンチ・人参・エリンギ・玉葱・じゃがいも 三温糖・グリーンピース・カレールウ・コンソメ</p> <p>・オクラとキャベツのサラダ</p> <p>オクラ・キャベツ・サラダ菜・パプリカ・醤油・三温糖</p>	<p>★ピザパン</p> <p>チーズ・玉葱・塩 コーン・強力粉 三温糖・油 ドライイースト・ 油・ケチャップ</p>	17 ・ 31 (金)	<p>・鰯のゴマ竜田 ・ごはん</p> <p>鰯・ゴマ・片栗粉・醤油・酒・油</p> <p>・ブロッコリーサラダ</p> <p>ブロッコリー・カリフラワー・ウインナー・醤油・三温糖</p> <p>・きのこのコンソメスープ</p> <p>えのき・しめじ・わかめ・ねぎ・コンソメ・醤油</p>	<p>★ 五平餅</p> <p>米・赤味噌 黒糖・みりん 胡麻</p>
11 ・ 25 (土)	<p>・きつねうどん</p> <p>うどん・油揚げ・かまぼこ・葱・醤油・みりん・酒 三温糖・昆布・かつお</p> <p>・オレンジ</p>	<p>クラッカー</p>	18 (土)	<p>・五目うどん</p> <p>うどん・鶏肉・人参・えのき・かまぼこ・ほうれん草 醤油・みりん・酒・三温糖・昆布・かつお</p> <p>・バナナ</p>	<p>おかき</p>

【5月8日(水)】お誕生感謝会メニュー♪

15日・22日お弁当の日です

・彩りライス…牛ミンチ・枝豆・人参・醤油・三温糖・塩 ・唐揚げ…鶏肉・塩麹・醤油・みりん・酒・生姜 ・ココロサラダ…胡瓜・さつま芋・パプリカ・コーン・酢・オリーブオイル
塩・三温糖 ・コンソメスープ…キャベツ・もやし・玉葱・コンソメ・醤油 ★おやつ★ 拍餅

※献立は都合により変更する場合があります。※★マークは手作りおやつです！※毎日おじゃこを食べています。※週に1回鶏レバーを食べています。※毎日3時に牛乳を飲んでます。

♪おやつレシピの紹介♪ 黒糖バナナスコーン ※事前に小麦粉をふるっておく

材料(5人分)・・・*小麦粉 100g *バナナ 1本 *黒糖 15g *ベーキングパウダー 3g *バター 35g *牛乳 8cc *卵 1/2個

①バナナを切っておく。

②ボウルに小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖を混ぜ合わせる。

③②にバター、牛乳、卵を入れ、最後にバナナを混ぜる。④190℃に予熱したオーブンで、10～15分焼いて完成！

5月の献立

日	給食	おやつ	日	給食	おやつ
20 (月)	<p>・豆腐ハンバーグ ・ごはん 合挽ミンチ・豆腐・玉葱・パン粉・ケチャップ・塩 コンソメ・中濃ソース</p> <p>・もやしと胡瓜の和え物 もやし・胡瓜・パプリカ・三温糖・醤油</p> <p>・コンソメスープ 玉葱・舞茸・青梗菜・コンソメ・醤油</p>	<p>★ 白玉団子 白玉粉 醤油 みりん 片栗粉</p>	13 ・ 27 (月)	<p>・豚丼 豚肉・玉葱・葱・レタス・三温糖・酒・醤油・みりん</p> <p>・アスパラサラダ アスパラ・ベーコン・パプリカ・オリーブオイル・酢・塩</p> <p>・筍のすまし汁 筍・わかめ・人参・醤油・かつお</p>	<p>おせんべい</p> <p>チーズ</p>
7 ・ 21 (火)	<p>・鯖の西京焼き ・ごはん 鯖・西京味噌</p> <p>・レタスの韓国風サラダ レタス・わかめ・胡瓜・ごま油・塩・胡麻・のり</p> <p>・すまし汁 油揚げ・大根・人参・ほうれん草・醤油・かつお</p>	<p>★ さつまいも の 塩カラメル さつまいも 三温糖 バター・塩</p>	14 ・ 28 (火)	<p>・鮭マヨ ・ごはん 鮭・玉葱・パセリ・マヨネーズ・塩麹</p> <p>・切り干し大根の煮物 切り干し大根・人参・三度豆・油揚げ・大豆煮・醤油 三温糖・かつお</p> <p>・味噌汁 しめじ・人参・じゃが芋・味噌・かつお</p>	<p>★</p> <p>じゃこ わかめ おにぎり 米・じゃこ わかめふりかけ 胡麻</p>
22 (水)	<p>・ポークチャップ ・ごはん 豚肉・玉葱・エリンギ・グリーンピース・ケチャップ 醤油・コンソメ・三温糖</p> <p>・若葉色サラダ ほうれん草・キャベツ・コーン・醤油・三温糖</p> <p>・納豆汁 納豆・玉葱・人参・長ネギ・味噌・かつお</p>	<p>★ みかん ケーキ 小麦粉・みかん缶 卵・三温糖・牛乳 ベーキングパウダー バター</p>	15 ・ 29 (水)	<p>・牛肉と南瓜のオイスター炒め・ごはん 牛肉・かぼちゃ・筍・青梗菜・玉葱・醤油・みりん 三温糖・オイスターソース</p> <p>・あげともやしの胡麻酢 油揚げ・もやし・ピーマン・パプリカ・醤油・酢・胡麻</p> <p>・中華スープ 水菜・えのき・人参・中華味・醤油</p>	<p>いちご</p> <p>クッキー</p>
9 ・ 23 (木)	<p>・じゃが芋の肉味噌がけ ・ごはん じゃが芋・合挽ミンチ・玉葱・葱・赤味噌・三温糖・ 醤油・みりん・酒・ごま油</p> <p>・ごぼうサラダ ごぼう・ピーマン・人参・醤油・マヨネーズ・鰹節</p> <p>・もやしと白菜の中華スープ もやし・白菜・えのき・万能ねぎ・中華味・醤油</p>	<p>おかき ・ チーズ</p>	16 ・ 30 (木)	<p>・鶏肉の生姜醤油 ・ごはん 鶏肉・ごぼう・玉葱・人参・生姜・醤油・三温糖 みりん・酒</p> <p>・大根のゴマポン 大根・小松菜・人参・鰹節・ごま油・ポン酢</p> <p>・赤だし 茄子・しめじ・長ネギ・赤味噌・かつお</p>	<p>★</p> <p>バナナ スコーン 小麦粉・バナナ・ 卵・三温糖・牛乳 ベーキングパウダー バター</p>
10 ・ 24 (金)	<p>・キーマハヤシ 米・牛ミンチ・人参・エリンギ・玉葱・じゃが芋 三温糖・グリーンピース・ケチャップ・コンソメ</p> <p>・オクラとキャベツのサラダ オクラ・キャベツ・サラダ菜・パプリカ・醤油・三温糖</p>	<p>★ピザパン チーズ・玉葱・塩 コーン・強力粉 三温糖・油 ドライイースト</p>	17 ・ 31 (金)	<p>・鰯のゴマ竜田 ・ごはん 鰯・ゴマ・片栗粉・醤油・酒・油</p> <p>・ブロッコリーサラダ ブロッコリー・カリフラワー・ウインナー・醤油・三温糖</p> <p>・きのこのコンソメスープ えのき・しめじ・わかめ・ねぎ・コンソメ・醤油</p>	<p>★</p> <p>五平餅 米・赤味噌 黒糖・みりん</p>
11 ・ 25 (土)	<p>・ぐつぐつきつねうどん うどん・油揚げ・かまぼこ・ほうれん草 醤油・みりん・酒・三温糖・昆布・かつお</p> <p>・オレンジ</p>	<p>クラッカー</p>	18 (土)	<p>・ぐつぐつ五目うどん うどん・鶏肉・人参・えのき・かまぼこ・ほうれん草 醤油・みりん・酒・三温糖・昆布・かつお</p> <p>・バナナ</p>	<p>おかき</p>

【5月8日(水) 月お誕生感謝会メニュー】

・彩りライス・牛ミンチ・枝豆・人参・醤油・三温糖・塩 ・唐揚げ・鶏肉・塩麹・醤油・みりん・酒・生姜 ・コロコロサラダ…・胡瓜・さつまいも・パプリカ・コーン・酢・オリーブオイル

塩・三温糖 ・コンソメスープ…キャベツ・もやし・玉葱・コンソメ・醤油

★おやつ★ 柏餅

※献立は都合により変更する場合があります。★マークは手作りおやつです！※毎日おじゃこを食べています。※週に1回鶏レバーを食べています。※毎日10時と3時に牛乳を飲んでいただきます。

♪おやつレシピの紹介♪ 黒糖バナナスコーン ※事前に小麦粉をふるっておく

材料(5人分)・・・小麦粉 100g＊バナナ 1本＊黒糖 15g＊ベーキングパウダー 3g＊バター 35g＊牛乳 8cc＊卵 1/2個

①バナナを切っておく。

②ボウルに小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖を混ぜ合わせる。

③②にバター、牛乳、卵を入れ、最後にバナナを混ぜる。④190°Cに予熱したオーブンで、10～15分焼いて完成！

5月の献立

日	初期	中期	後期	おやつ	日	初期	中期	後期	おやつ
20 (月)	・つぶし がゆ ・豆腐 ペースト ・きゅうり ペースト	・おかゆ ・豆腐の野菜煮 豆腐・玉葱・青梗菜 ・彩和え物 パプリカ・きゅうり ・すまし汁 もやし・玉葱	・軟飯 ・煮込み団子 牛ミンチ・玉葱・青梗菜 ・彩和え物 パプリカ・きゅうり ・すまし汁 もやし・玉葱	【中期】 ★煮りんご りんご 【後期】 ★りんごの コンポート りんご・三温糖	13 ・ 27 (月)	・つぶし がゆ ・ささみ ペースト ・人参 ペースト	・リゾット 米・ささみ・玉葱・レタス ・アスパラサラダ アスパラ・パプリカ	・和風丼 米・ささみ・玉葱・レタス ・アスパラサラダ アスパラ・パプリカ	たかきび ぼーる
7 ・ 21 (火)	・つぶし がゆ ・白身魚 ペースト ・人参 ペースト	・おかゆ ・白身魚の大根煮 白身魚・大根・人参 ・サラダ レタス・きゅうり ・オニオンスープ 玉葱	・軟飯 ・白身魚の大根煮 白身魚・大根・人参 ・サラダ レタス・きゅうり ・オニオンスープ 玉葱	★ さつま芋 スティック さつま芋	14 ・ 28 (火)	つぶし がゆ ・白身魚 ペースト ・キャベツ ペースト	・おかゆ ・白身魚のくたくた煮 白身魚・レタス・玉葱 ・じゃが芋コロコロ じゃが芋・人参 ・味噌汁 人参・玉葱	・軟飯 ・白身魚のくたくた煮 白身魚・レタス・玉葱 ・じゃが芋(スティック) じゃが芋・人参 ・味噌汁 人参・玉葱	★【中期】 野菜おじや 米・玉葱 人参 ★【後期】 おかか おにぎり 米・おかか
22 (水)	・つぶし がゆ ・ささみ ペースト ・さつま芋 ペースト	・おかゆ ・ささみの野菜煮 ささみ・玉葱・人参 ・人参サラダ 人参・キャベツ ・レタススープ レタス・玉葱	・軟飯 ・ささみの野菜煮 ささみ・玉葱・人参 ・人参サラダ 人参・キャベツ ・レタススープ レタス・玉葱	★ オレンジ 蒸しパン ・小麦粉 ベーキング パウダー サラダ油 三温糖 (後期のみ) 0	15 ・ 29 (水)	・つぶし がゆ ・豆腐 ペースト ・人参 ペースト	・おかゆ ・豆腐の南瓜煮 豆腐・南瓜・玉葱 ・もやしの和え物 もやし・人参 ・オニオンスープ 玉葱	・軟飯 ・豆腐の南瓜煮 豆腐・南瓜・玉葱 ・もやしの和え物 もやし・人参 ・オニオンスープ 玉葱	いちご
9 ・ 23 (木)	・つぶし がゆ ・豆腐 ペースト ・ほうれん草 ペースト	・おかゆ ・豆腐のほぐし煮 豆腐・人参・ピーマン ・ほうれん草のお浸し ほうれん草・白菜 ・野菜スープ じゃが芋・玉葱	・おかゆ ・豆腐のほぐし煮 豆腐・人参・ピーマン ・ほうれん草のお浸し ほうれん草・白菜 ・野菜スープ じゃが芋・玉葱	野菜チップ	16 ・ 30 (木)	・つぶし がゆ ・ささみ ペースト ・小松菜 ペースト	・おかゆ ・ささみのほぐし煮 ささみ・玉葱・グリーンピース ・白菜の和え物 白菜・もやし ・野菜汁 玉葱・人参	・軟飯 ・白身魚の野菜煮 白身魚・昆布・人参 ほうれん草 ・白菜の和え物 白菜・もやし ・味噌汁 玉葱・人参	★ バナナ 蒸しパン バナナ・小麦粉 ベーキング パウダー サラダ油 三温糖 (後期のみ)
10 ・ 24 (金)	・つぶし がゆ ・ささみ ペースト ・キャベツ ペースト	・リゾット 米・鶏ミンチ・人参・玉葱 グリーンピース ・オクラ和え オクラ・キャベツ	・ハヤシライス 米・鶏ミンチ・人参・玉葱 グリーンピース ・オクラ和え オクラ・キャベツ	【中期】 ★パンがゆ 【後期】 ★プレーン パン 強力粉・塩 三温糖・サラダ油 ドライイースト 粉ミルク(中期)	17 ・ 31 (金)	・つぶし がゆ ・白身魚 ペースト ・ブロッコリー ペースト	・おかゆ ・白身魚の煮物 白身魚・人参・玉葱 ・ブロッコリー-サラダ ブロッコリー・カリフラワー ・野菜スープ 玉葱	・軟飯 ・白身魚の煮物 白身魚・人参・玉葱 ・ブロッコリー-サラダ ブロッコリー・カリフラワー ・野菜スープ 玉葱	★ 粉ふき芋 じゃがいも 塩 (後期のみ)
11 ・ 25 (土)	・つぶし がゆ ・豆腐 ペースト ・人参 ペースト	・ぐつぐつ煮込みうどん うどん・豆腐・人参・ほうれん草 ・オレンジ		ビスケット	18 (土)	・つぶし がゆ ・ささみ ペースト ・ほうれん草 ペースト	・ぐつぐつ煮込みうどん うどん・ささみ・人参・ほうれん草 ・バナナ		クラッカー

【5月8日(水)月お誕生感謝会メニュー月】

【初期】・つぶしがゆ ・ささみペースト ・きゅうりペースト

【中期】・おかゆ 【後期】・軟飯 ・鶏ミンチの野菜あんかけ…鶏ミンチ・パプリカ・玉葱
・野菜サラダ…さつま芋・大根 ・スープ…玉葱・人参

★おやつ★ 【中期】きなこおじや…米・きなこ 【後期】きなこおはぎ…米・きなこ

※献立は都合により変更する場合があります。※★マークは手作りおやつです！※10時と3時にお茶または牛乳(ミルク)を飲みます。

♪おやつレシピの紹介♪ 黒糖バナナスコーン ※事前に小麦粉をふるっておく

材料(5人分)・・・小麦粉 100g *バナナ 1本*黒糖 15g *ベーキングパウダー 3g *バター 35g *牛乳 8cc *卵 1/2個

①バナナを切っておく。

②ボウルに小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖を混ぜ合わせる。

③②にバター、牛乳、卵を入れ、最後にバナナを混ぜる。④190℃に予熱したオーブンで、10～15分焼いて完成！