



日	献立	10時おやつ	3時おやつ
1 (土)	ごはん 肉じゃが ツナサラダ 味噌汁 果物	クッキー	せんべい
3 (月)	ごはん 豚肉の味噌焼き かぼちゃのサラダ すまし汁 果物	クッキー	あんバターサンド 牛乳
4 (火)	マーボー丼 レタスサラダ すまし汁 果物	クラッカー	さつまいものニョッキ
5 (水)	ごはん 煮魚 大根サラダ 味噌汁 果物	せんべい	シュガートースト
6 (木)	ナポリタン フレンチサラダ コンソメスープ 果物	ビスケット	鮭おにぎり
7 (金)	食パン チキンシチュー 花野菜サラダ 果物	チーズ	そうめん
8 (土)	ごはん しょうが焼き ひじきの煮物 味噌汁 果物	せんべい	クッキー
10 (月)	キーマカレー 野菜のマリネ コンソメスープ 果物	せんべい	きな粉ラスク
11 (火)	ごはん 酢豚 ほうれん草の和え物 すまし汁 果物	クラッカー	ジャムパン 牛乳
12 (水)	ごはん 鶏肉のピカタ 野菜のカラフル炒め 味噌汁 果物	クッキー	焼きそば
13 (木)	皿うどん 浅漬け すまし汁 果物	ビスケット	しょうゆおにぎり
14 (金)	ごはん 鮭のムニエル (きのこソース) ちくわのサラダ 味噌汁	せんべい	お好み焼き
15 (土)	親子丼 キャベツの昆布和え 味噌汁 果物	クッキー	せんべい
17 (月)	ごはん 豆腐ハンバーグ 温野菜 味噌汁 果物	クラッカー	うどん
18 (火)	唐揚げ弁当の日 (ごはん 唐揚げ ポテトサラダ 味噌汁 果物)	クッキー	パンケーキ
19 (水)	ごはん 鮭のパン粉焼き 花野菜サラダ かきたま汁 果物	せんべい	シュガーラスク 牛乳
20 (木)	けんちんうどん 春巻き おかか和え 果物	クラッカー	塩むすび
21 (金)	ごはん 照り焼きチキン マセドアンサラダ 味噌汁 果物	ビスケット	誕生日ケーキ
22 (土)	ハヤシライス コールスローサラダ コンソメスープ 果物	せんべい	クッキー
24 (月)	豚丼 チーズサラダ 味噌汁 果物	クラッカー	マカロニ安倍川
25 (火)	ロールパン ハムフライ コンソメスープ 果物	ビスケット	わかめおにぎり
26 (水)	ごはん 魚の照り焼き きんぴらごぼう 味噌汁 果物	クッキー	バナナ蒸しパン
27 (木)	わかめおにぎり ポークシューマイ 具たくさん豚汁 果物	せんべい	蒸かし芋 牛乳
28 (金)	ビビンバ丼 じゃがいもバター炒め すまし汁 果物	クラッカー	あんバターサンド
29 (土)	ごはん 煮込みハンバーグ 人参の甘煮とこふきいも 味噌汁 果物	クッキー	せんべい

※10時に TOMATO・ONION クラスはおやつがあります。仕入れの状況によっておやつが変更する場合があります。

※お弁当の日は TOMATO クラスからです。

※牛乳は POTATO・CELERY・CARROT クラスのみあります。

種子島からの贈り物「ニガタケ」

ニガタケとは、一般的なタケノコよりも細く、あく抜きなしで食べれます。子どもたちと一緒に皮むきをし、タケノコご飯や、シンプルにマヨネーズをつけて美味しくいただきました。



ARINKOMURA で採れたアスパラガスと絹さやを使った5月のメニュー

子どもたちがたくさんのアスパラと絹さやを収穫してくれました。

アスパラガスは、サラダに盛り付けたり、マヨネーズをつけていただきました。

絹さやは味噌汁に入れ、色どりの良い味噌汁にしました。とても美味しかったです。

13日 皿うどん

長崎の郷土料理

【材料】

- ・うどん ・キャベツ ・玉ねぎ ・ねぎ
- ・椎茸 ・きくらげ ・豚肉 ・油
- (・酒 ・醤油 ・鶏ガラスープのもと
- ・オイスターソース ・片栗粉)

【作り方】

- ①材料を食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンを熱し、油と材料を入れ手早く炒める。
- ③色が変わってきたら、調味料を入れ加熱する。
- ④ひと煮立ちしたら、弱火にし水溶き片栗粉を入れ、とろみがついたら火からおろす。
- ⑤器にうどんをのせ、④をかけたら完成!!



誕生日会メニュー (5月) レモンケーキ



5月1日のおやつ ～こいのぼり パンケーキ～

