

1日(月) 天ぷら

・もやしの和え物 ・豆腐と豚肉の炒め物
・切干大根とキャベツのごま酢 ・若竹汁
・ととやき(チョコ)



2日(火) チーズ入りミンチカツ

・バーガーパン ・スパゲティペロンチーノ
・野菜サラダ ・いちごゼリー ・コンソメスープ



令和5年

5
May



新緑の美しい季節です。19日の食育の日は「大阪もん」の里いもコロッケ、みかん缶を用いた献立です。今月はいちごやレモンを用いたさわやかなデザートがあります。ぜひ味わってくださいね。

新年度が始まって一か月、疲れの出る頃でもあります。朝ごはんを食べて元気に一日をスタートさせましょう。

8日(月) さばの竜田揚げ

・小松菜と玉葱の和え物 ・じゃがいもとさつま揚げの煮物
・人参シリシリ ・玉葱のみそ汁



9日(火) カレー風味から揚げ

・バジルスパゲティ ・わかめサラダ
・キャンディチーズ



10日(水) 白身魚のゆかり揚げ

・小松菜のおかか和え ・じゃがいものきんぴら
・うずら卵のカレー煮 ・なめこのすまし汁



11日(木) えびとじゃがいものチリソースがけ

・黒糖パン ・ししゃもの磯辺揚げ
・野菜の甘酢和え ・豆腐のスープ



12日(金) 八宝菜

・炒めビーフン ・揚げえび焼売



15日(月) すき焼き

・麦ごはん ・のり塩ポテト
・大豆とじゃこのごまがらめ



16日(火) あじの南蛮漬け

・長葱のマヨみそグラタン ・じゃがいもの炒め物
・えのきのすまし汁



17日(水) さばのピリ辛中華焼き

・野菜のごま炒め ・五目焼きビーフン
・スパイシーポテト ・中華スープ ・アシドミルク



18日(木) 照焼チキン

・レーズンパン ・和風スパゲティ ・ひじきサラダ
・フライビーンズ ・野菜スープ



19日(金) 里いもコロッケ

・ツナの和風スパゲティ ・がんもどき入り煮物
・みかん缶 ・玉葱と豆腐のみそ汁 ・ひじきアラ!



22日(月) 豚肉のしょうが炒め

・きんぴらごぼう ・大学いも
・味付小魚



23日(火) シーフードカレー

・ハンバーグ ・きのこソテー
・春雨の炒め物 ・白菜のコンソメ煮



24日(水) 魚の天ぷら甘酢あんかけ

・②こふきいも ・小松菜の肉みそ炒め ・メープルブチケーキ
・豆腐のすまし汁 ・ジョア(ストロベリー)



25日(木) ソース焼きそば

・ドッグパン ・ツナサラダ
・ビーンズトマト ・コーンポタージュ



26日(金) 厚揚げの中華風みそ炒め

・キャベツのゆずこしょう炒め
・じゃがいものごま揚げ ・春雨スープ



29日(月) わかめうどん

・ツナごはん ・かき揚げ
・チンゲン菜のごま和え ・国産レモンゼリー



30日(火) 牛肉とトマトの炒め物

・いもの磯辺揚げ ・ごぼうと豆のサラダ
・わかめのすまし汁



31日(水) 混ぜたらチキンライス

・魚のムニエル ・キャベツとマカロニのカレーソテー
・かぼちゃのサラダ ・ジョア(プレーン)



お申込みについて

マークシートで給食を申し込む場合は4月17日(月)の給食時間までに配膳室に提出してください。
予約システム(パソコン、スマートフォン、携帯電話)での申し込みは、通常通り7日前までです。

今月の
デザートマークは
これ!!

