



**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5月15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。

6月の食育の日は摂津市立認定こども園・小学校・中学校で「**お酢を使った献立**」を共通テーマとしています。お酢の酸味をきかせることで減塩効果が期待できます。さらに疲労回復の効果も期待できるので、お酢パワーで梅雨のダルさを吹き飛ばしましょう!

**1日(木) 魚のマスタードソースかけ**

- コッペパン ・ キャベツのカレーソテー
- ナポリタン風マカロニ ・ きなこ豆 ・ コンソメスープ

**2日(金) マーボーなす**

- 春雨サラダ ・ うずら卵の醤油煮
- 中華スープ

**5日(月) 鶏肉の香味揚げ**

- 小松菜のおかか和え ・ 野菜のみそ炒め
- さつまいもの塩バター

**6日(火) 魚の黒糖梅肉ソース**

- こぶきいも ・ 切干大根のごま酢
- 五目煮豆 ・ とうがんのすまし汁

**7日(水) 豚じゃが**

- 油揚げ入り野菜炒め ・ 揚げごぼう ・ 豆腐のみそ汁
- 型抜きチーズ ・ ジョア(ブレン)

**8日(木) 鶏肉とじゃがいもの南蛮ソースかけ**

- 高野豆腐のオイスターソース炒め
- さつまいもと大豆のかりんとう

**9日(金) さばのごまだれ焼き**

- キャベツのおかか和え ・ 厚揚げの炒め物
- きなこわらび餅 ・ じゃがいもと玉葱のみそ汁

**12日(月) 冷やしうどん**

- とうもろこしごはん(小盛) ・ かき揚げ
- 小松菜のごま和え ・ 青梅ゼリー

**13日(火) ドライカレー**

- ターメリックライス ・ フィッシュフライ
- マッシュポテト ・ もやしのナムル

**14日(水) あんかけ焼きそば**

- ごま鮭ごはん(小盛) ・ 生揚げの煮物
- 揚げ高野のバーベキューソース ・ アシドミルク

**15日(木) 魚のバーベキューソース**

- おーぶらんパン ・ フライドポテト ・ 野菜サラダ
- りんごブチケーキ ・ マカロニスープ

**16日(金) 韓国風すきやき**

- 揚げチヂミ
- キャベツとツナの炒め物

**19日(月) チキン南蛮**

- こぶきいも ・ 春雨とツナの炒め物
- 小松菜の煮びたし

**20日(火) ミートドック**

- 鶏むね肉と塩昆布の和風 Pasta
- ひじきのサラダ ・ 野菜スープ

**21日(水) 焼肉風野菜炒め**

- 高野豆腐の含め煮 ・ あずき団子
- なすのみそ汁 ・ ジョア(ストロベリー)

**22日(木) チキンカツ**

- パニーニ ・ フライドポテト ・ 野菜サラダ
- ピピピチーズ ・ コンソメスープ

**23日(金) タコライス**

- もずく入り夏野菜のかき揚げ
- くーびりりちー(昆布炒め) ・ いなむち(沖縄豚汁)

**26日(月) とんかつ**

- キャベツソテー ・ マカロニのチャップ炒め
- こんにやくピリ辛炒め ・ ジョア(マスカット)

**27日(火) ししゃもの南蛮漬け**

- もやしのソテー ・ 筑前煮
- みたらし団子 ・ 豆腐のみそ汁

今月のデザートマークはこれ!!

**29日(木) いわしのかば焼き風**

- もやしのごま和え ・ 牛肉のしぐれ煮
- ブルーベリータルト

**30日(金) 鶏肉とうずら卵のさっぱり煮**

- いもとかぼちゃの天ぷら ・ パイン缶
- 玉葱のみそ汁