



1日(水) 高野豆腐のオイスターソース炒め

- ・じゃがいもとごぼう天の煮物
- ・お米 de 国産ブルーベリータルト
- ・なめこのすまし汁
- ・ジョア(プレーン味)

2日(木) 白身魚のマスタードソースがけ

- ・黒糖パン
- ・キャベツのカレーソーテ
- ・スパゲティナポリタン
- ・フライビーンズ
- ・コーンクリームスープ

3日(金) 鶏肉の香味揚げ

- ・ほうれん草のおかか和え
- ・アスパラ入り野菜炒め
- ・さつまいもレモン煮

6日(月) マーボーなす

- ・春雨サラダ
- ・じゃがいものごま揚げ
- ・フルーツヨーグルト

7日(火) 鮭のチーズ焼き

- ・パンパン
- ・もやしのナムル
- ・和風スパゲティ
- ・ごぼうと豆のサラダ
- ・卵スープ

8日(水) ドライカレー

- ・ターメリックライス
- ・タンドリーチキン
- ・マッシュポテト
- ・キャベツとツナの炒め物
- ・コンソメスープ
- ・ジョア(ストロベリー味)

9日(木) トマト肉じゃが

- ・油揚げ入り野菜炒め
- ・イカリングフライ

10日(金) 冷やしうどん

- ・とうもろこしごはん(小盛)
- ・えび天と野菜かき揚げ
- ・小松菜のごま和え
- ・国産夏みかんゼリー

13日(月) 白身魚のおろしあんかけ

- ・小松菜のソーテ
- ・豆腐のミートグラタン
- ・五目煮豆

14日(火) カミカミチンジャオロース

- ・パンパンジーサラダ
- ・揚げ餃子
- ・わかめスープ

15日(水) あんかけ焼きそば

- ・山菜おこわ(小盛)
- ・五目卵焼き
- ・きんぴらごぼう
- ・アシドミルク(プレーン味)

16日(木) ひじき入り卵焼き

- ・レーズンパン
- ・フライドポテト
- ・キャベツとハムのサラダ
- ・ビビピチーズ
- ・マカロニスープ

17日(金) 魚の黒糖梅肉ソース

- ・粉ふきいも
- ・切干大根のごま酢
- ・ごま団子
- ・すまし汁

20日(月) 韓国風すきやき

- ・さばのカレー揚げ
- ・はりはり漬け

21日(火) ミートドッグ

- ・青菜としらすのスパゲティ
- ・ひじきのサラダ
- ・野菜スープ

22日(水) とんかつ

- ・キャベツソーテ
- ・じゃがいもとなすのカレー煮込み
- ・フルーツ白玉
- ・とうがんのみそ汁
- ・ジョア(マスカット味)

23日(木) タコライス

- ・もずく入り夏野菜のかき揚げ
- ・くーぶりちー(昆布炒め)
- ・いなむち(沖縄風豚汁)

24日(金) いわしのかば焼き風

- ・いんげんのごま和え
- ・柳川風卵とじ
- ・きな粉わらび餅

27日(月) 豚肉のしょうが焼き

- ・かぼちゃとさつまいも揚げの煮物
- ・あずき団子
- ・なすのみそ汁

28日(火) ししゃもの南蛮漬け

- ・玄米入りごはん
- ・もやしと豚肉のソーテ
- ・筑前煮
- ・キャベツのゆかり和え
- ・豆腐のみそ汁
- ・味付小魚

29日(水) 鶏肉とうずら卵のさっぱり煮

- ・いもとちくわの天ぷら
- ・カスタードプチケーキ
- ・吉野汁
- ・アシドミルク(プレーン味)

30日(木) オムレツきのこクリームソース

- ・おーぶらんパン
- ・カレーポテト
- ・大根サラダ
- ・鶏肉のチーズパン粉焼き
- ・オニオンスープ

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13日(金)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。