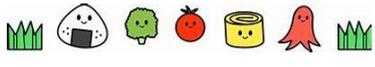


きゅうしょくだより 5月

慶光保育園 給食室
R3年 5月 11日 訂正

月	火	水	木	金	土
 <p>今月のお弁当日 19日（水）です。</p> 					<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> ・野菜ラーメン ・ゆで卵 ・果物
<p>こどもの日にはどうしてかしわ餅を食べるの?? 子孫繁栄 「新しい芽が出るまで古い葉が落ちない柏の木のように、 親から子・孫へと命がつながりますように」 という意味が込められています。</p> 					<ul style="list-style-type: none"> ・菓子
<p>3</p> <p>憲法記念日</p> 	<p>4</p> <p>みどりの日</p> 	<p>5</p> <p>こどもの日</p> 	<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鯉のぼりハンバーグ ・南瓜のミルク煮 ・ペペロンチーノ風 スパゲティ ・ゼリー 	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> ・牛肉とインゲンの炒め物 ・小松菜の胡麻和え ・果物 	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豆ごはん ・豚汁 ・果物
<ul style="list-style-type: none"> ・カレー ・切昆布の当座煮 ・レタス ・トマト 	<ul style="list-style-type: none"> ・炒り卵の肉みそソースかけ ・切干大根の和え物 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚の甘酢あんかけ ・厚揚げと蒟蒻の炒め物 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・炒り豆腐 ・野菜ソテー ・トマト 	<ul style="list-style-type: none"> ・レバー入りミートローフ ・コーンサラダ ・スナップエンドウ ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・かつ丼 ・味噌汁 ・果物
<ul style="list-style-type: none"> ・ひやき ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・ほうれん草ピザ ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・南瓜パイ ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・バナナスコーン ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・じゃが丸くん ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・菓子
<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> ・高野豆腐の卵とじ ・青梗菜のナムル ・トマト 	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚の香草パン粉焼き ・野菜のさっぱり和え ・果物 	<p>19 お弁当日</p> 	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ミネストローネ ・小松菜の煮浸し ・ししゃも ・果物 	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚のつくね焼き ・納豆とささみの和え物 ・塩胡瓜 ・果物 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> ・肉うどん ・果物
<ul style="list-style-type: none"> ・チーズ饅頭 ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・カルピス杏仁 ・牛乳 		<ul style="list-style-type: none"> ・人参マフィン ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・小豆クッキー ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・クリームパン
<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> ・チーズオムレツ ・三つ葉入り金平 ・トマト 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> ・じゃがいも入り麻婆豆腐 ・三色ピーマンのおかか和え ・人参甘煮・果物 	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚の照り焼き ・花畑サラダ ・煮豆 ・果物 	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> ・酢豚 ・小松菜の山吹和え ・果物 	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> ・厚揚げ入りひじきの油いため ・ポパイサラダ ・かえり ・果物 	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> ・和風スパゲティ ・ゆで卵 ・果物
<ul style="list-style-type: none"> ・カルシウムトースト ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・桃のヨーグルトケーキ ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・チーズポテト ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・利休白玉 ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・ココア餅 ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・コーンフレーク 牛乳

31 お誕生会
お楽しみメニュー



材料

卵 1/2, 塩 少々, 油 適量 : 炒り卵用

かまぼこ 20g 醤油 4g
 人参 20g 砂糖 2g
 小松菜 120g
 もやし 40g

小松菜の山吹和え

作り方

- ①炒り卵を作り、冷ましておく
- ②野菜を食べやすい大きさに切り、さっとゆでる
- ③野菜の水気をしっかり切る
- ④炒り卵・かまぼこ・野菜を合わせ、醤油・砂糖で味を調える

※入荷の都合などにより、献立が変更になる場合があります。ご了承下さい。