

# きゅうしょくだより 5月

慶光保育園 給食室  
R4年 5月2日

月	火	水	木	金	土	
<b>2</b> ・鯉のぼりハンバーグ ・わかめとカニカマの酢の物 ・ゆかりSPA ・果物 ----- ・春巻きパイ ・牛乳	<b>3</b> 憲法記念日 	<b>4</b> みどりの日 	<b>5</b> こどもの日 	<b>6</b> ・ポークビーンズ ・切昆布の当座煮 ・果物 ----- ・黒糖蒸しパン ・牛乳	<b>7</b> ・グリーンピースごはん ・和風かき玉汁 ・果物 ----- ・せんべい	
<b>9</b> ・凍り豆腐のオランダ煮 ・切干大根のサラダ ・果物 ----- ・梅じゃこおにぎり ・牛乳	<b>10</b> ・ゴロゴロ野菜の卵焼き ・キャベツの塩昆布和え ・果物 ----- ・マカロニあべかわ ・牛乳	<b>11</b> ・魚の野菜あんかけ ・竹輪とひじきのマヨネーズ和え ・トマト ----- ・豆腐ドーナツ ・牛乳	<b>12</b> ・肉団子のスープ ・野菜と肉の変わり金平 ・果物 ・かえり ----- ・磯野家のポテトたこ焼き ・牛乳	<b>13</b> ・豆乳入り肉じゃが ・大豆サラダ ・果物 ----- ・バナナケーキ ・牛乳	<b>14 おみしり遠足</b> 	
<b>16</b> ・かしわとコーンの炒め物 ・南瓜の甘煮 ・ししゃも ・トマト ----- ・豆乳饅頭 ・牛乳	<b>17</b> ・じゃがいも入り麻婆豆腐 ・アスパラ炒め ・果物 ----- ・チーズケーキ風トースト ・牛乳	<b>18</b> ・魚の照り焼き ・野菜の納豆和え ・レタス ・果物 ----- ・人参マフィン ・牛乳	<b>19</b> ・炒り卵の中華あんかけ ・ツナとわかめのさっと煮 ・果物 ----- ・利休白玉 ・牛乳	<b>20</b> ・元気ナゲット ・キャベツと竹輪のセサミソース ・トマト ----- ・フルーツヨーグルト ・牛乳	<b>21</b> ・焼きうどん ・ゆで卵 ・果物 ----- ・バームクーヘン	
<b>23</b> ・春野菜カレー ・油揚げとひじきの和え物 ・果物 ----- ・黄粉クッキー ・牛乳	<b>24</b> ・五目蒸し卵 ・春雨のチャプチェ ・果物 ----- ・じゃこマヨトースト ・牛乳	<b>25</b> ・魚のつくね焼き ・法蓮草のおかか和え ・煮豆 ・果物 ----- ・ココアゼリー ・牛乳	<b>26</b> ・高野豆腐の唐揚げ ・ごまじゃこサラダ ・ウインナー ・トマト ----- ・ひじきおにぎり ・牛乳	<b>27</b> ・厚揚げの中華煮 ・南瓜のマヨ焼き ・レタス ・果物 ----- ・竹輪の磯辺揚げ ・牛乳	<b>28</b> ・キャベツとツナのスパゲティ ・ゆで卵 ・果物 ----- ・クリームパン	
<b>30</b> ・魚のお好み焼き風 ・野菜のさっぱり和え ・人参甘煮 ・果物 ----- ・焼き大福 ・牛乳	<b>31 お誕生日会</b> お楽しみメニュー 	<b>子どもの日★縁起のいい食べ物★</b> ・まっすぐ元気に育ちますようにと願う ⇒「たけのこ」 ・将来の飛躍を願う ⇒「鯉」 「出世魚（スズキ、ブリ）」 				 <b>今月のお弁当 ありません。</b> 

## レシピ 春巻きパイ (5個)

- ・春巻きの皮 5枚
- ・揚げ油 適量
- ・クリームチーズ 100g
- ・ツナ 25g
- ・水溶き片栗粉 適量

### 作り方

- ①クリームチーズとツナをよく混ぜ合わせる。
- ②春巻きの皮に①を乗せて包む。  
(水溶き片栗粉でとめる)
- ③油で揚げる。

※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。