

| 月曜日   | 火曜日   | 水曜日  | 木曜日   | 金曜日  |
|---|---|--|---|--|
| <p><b>☆献立について☆</b></p> <p>○初夏を感じられるように、旬の食品を多く取り入れました。<br/>         ○5月5日の「こどもの日」を祝って、五目ずしを取り入れました。<br/>         ○5月9日の「アイスクリームの日」にちなんで、デザートにアイスクリームをつけました。<br/>         ○郷土料理の献立として、静岡県の名産品(かつお・しらす・チンゲンサイ)を使った献立を取り入れました。<br/>         ○国際理解の献立としてインドネシア料理(ナシゴレン・ガドガド・ソトアヤム)とタイ料理(ガパオライスの具・ソムタム・トムヤムクン)を取り入れました。<br/>         ○はま菜ちゃんのキャベツを使った中国料理の回鍋肉を取り入れました。</p> |   |  |   | <p><b>行事食</b></p> <p>こどもの日にちなんだお祝い献立を味わう</p> <p><b>五目ずし(酢飯)</b> 鶏肉と野菜の煮物<br/>         精白米 砂糖 鶏肉 うずら卵 じゃがいも たけのこ<br/>         油揚げ にんじん かんぴょう にんじん ごぼう さやえんどう<br/>         さやいんげん ごま こんにゃく 米油 砂糖</p> <p><b>すまし汁</b><br/>         豆腐 かまぼこ わかめ ねぎ みつば</p> <p><b>牛乳</b></p> |
| 4   | 5   | 6  | 7   | 8  |
| みどりの日   | こどもの日   | 振替休日   | 横浜開港菜について知る<br>ソフトフランス<br>フェトチーネ<br>トマトクリームソース<br>フェトチーネ 鶏肉 たまねぎ トマト缶<br>エリンギ アスパラガス にんにく<br>米油 生クリーム | 米粉について知る<br>麦ごはん<br>精白米 米粒麦<br>米粉ドライカレー<br>豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん<br>ごぼう エリンギ しょうが にんにく<br>※油 米粉<br>プルーンはっこう乳  |
| 11  | 12  | 13   | 14  | 15   |
| 日本でのアイスクリームの歴史について知る<br>はいがごはん<br>はいが米<br>回鍋肉<br>豚肉 キャベツ ねぎ 緑・赤ピーマン<br>しょうが にんにく ごま油 砂糖 みそ<br>テンメンジャン トウバンジャン てんぶん  | きんぴらについて知る<br>麦ごはん<br>精白米 米粒麦<br>ツナそぼろ<br>まぐろ油漬 まぐろ水煮 凍り豆腐<br>にんじん しょうが 砂糖                  | グラタンについて知る<br>黒パン<br>キャベツスープ<br>キャベツ たまねぎ パセリ<br>マカロニグラタン<br>マカロニ 鶏肉 たまねぎ にんじん<br>エリンギ パセリ 米油 小麦粉 バター<br>牛乳 豆乳 脱脂粉 チーズ パン粉 | ひじきの栄養について知る<br>麦ごはん<br>精白米 米粒麦<br>変わり五目豆<br>だいず 豚肉 じゃがいも にんじん<br>ピーマン こんにゃく 米油 砂糖                    | 麻婆豆腐について知る<br>はいがごはん<br>はいが米<br>もやしスープ<br>鶏肉 もやし ねぎ<br>にんじん にはるさめ<br>麻婆豆腐<br>豆腐 豚肉 乾燥大豆 ねぎ にんじん<br>しょうが にんにく 米油 砂糖 みそ ごま油<br>てんぶん トウバンジャン テンメンジャン  |
| 18  | 19  | 20   | 21 国際理解   | 22   |
| 季節の食品アスパラガスを味わう<br>はいがパン<br>アスパラガスのサラダ<br>アスパラガス キャベツ きゅうり コーン<br>米油 砂糖<br>チリコンカーン<br>だいず 豚肉 たまねぎ トマト缶<br>にんじん にんにく マカロニ 米油<br>小麦粉 チリパウダー   | 日本型食生活と牛乳を組み合わせるよさを知る<br>麦ごはん<br>精白米 米粒麦<br>魚の野菜あんかけ<br>カレー てんぶん たけのこ<br>にんじん えのきたけ しょうが 砂糖 | 卵の栄養について知る<br>はいがごはん<br>はいが米<br>親子煮<br>鶏肉 鶏卵 凍り豆腐 たまねぎ<br>にんじん みつば 砂糖 てんぶん   | タイ料理を味わう<br>ごはん<br>精白米<br>ガパオライスの具<br>鶏肉 たまねぎ にんじん 緑・赤ピーマン<br>しょうが にんにく 米油 砂糖<br>パジャル ナンプラー           | 新茶について知る<br>グリーンピースごはん<br>はいが米 グリーンピース<br>豚汁<br>豚肉 豆腐 油揚げ じゃがいも<br>だいこん ごぼう にんじん こまつな<br>ねぎ こんにゃく みそ<br>抹茶ようかん<br>白あん 寒天 抹茶<br>牛乳  |
| 25 国際理解   | 26  | 27   | 28 郷土料理   | 29   |
| インドネシア料理を味わう<br>ナシゴレン<br>(ターメリックライス)<br>はいが米 ターメリック<br>鶏肉 えび たまねぎ にんじん<br>ピーマン しょうが にんにく 米油<br>チリパウダー   | あげパンの作り方について知る<br>あげパン<br>パン 米油 グラニュー糖 砂糖<br>蒸ししゅうまい<br>豚肉 たまねぎ てんぶん<br>パン粉 しゅうまいの皮         | 季節の食品そら豆を味わう<br>麦ごはん<br>精白米 米粒麦<br>豚井の具<br>豚肉 たまねぎ しめじ しょうが<br>しらす 米油 砂糖   | 静岡県の特産品について知る<br>麦ごはん<br>精白米 米粒麦<br>かつおのごまみそあえ チンゲンサイのスープ<br>かつお 凍り豆腐 てんぶん 米油<br>ごま しょうが 砂糖 みそ        | 横浜市と友好都市である上海市の料理について知る<br>ロールパン<br>鶏卵 豆腐 たまねぎ こまつな<br>ごま油 てんぶん<br>塩焼きそば<br>中華めん 豚肉 いか えび もやし<br>キャベツ にんじん ねぎ にはる<br>セロリ しょうが にんにく ごま油   |
| ガドガド<br>もやし キャベツ にんじん<br>にんにく ごま 砂糖 ラー油<br>ソトアヤム<br>豆腐 鶏肉 にんじん ねぎ<br>にはるさめ ナンプラー ラー油<br>牛乳  | ワンタン風スープ<br>ワンタン皮 豚肉 はくさい ねぎ<br>にはる 米油 ごま油<br>メロン<br>牛乳                                     | ゆでそら豆<br>そら豆<br>けんちん汁<br>豆腐 油揚げ だいこん にんじん<br>ねぎ ごぼう こまつな ごま油<br>牛乳   | しらすあえ<br>キャベツ しらす<br>牛乳   | 卵スープ<br>ごま油 てんぶん<br>冷凍パイナップル<br>牛乳   |

