令和4年　　5月　給食だより　　済生会　なでしこ園

日	曜	給食	食材内容	アレルギー
2	月	グラタン・ほうれん草の磯和え・カレースープ・みかん缶	マカロニ・ウインナー・玉ねぎ・チーズ・人参・ほうれん草・コーン・みかん缶	
6	金	ハヤシライス・春雨サラダ・ヨーグルト	牛肉・玉ねぎ・人参・きゅうり・春雨・ハム・ヨーグルト・ハヤシライスルー・牛乳	
9	月	チキンナゲット(付ミニトマト)・ウインナー・マカロニサラダ・玉ねぎのスープ・こいのぼりぼうろ	鶏ひき肉・豆腐・ミニトマト・ウインナー・マカロニ・きゅうり・人参・玉ねぎ・こいのぼりぼうろ	
10	火	魚のパン粉焼き(付ミニトマト)・れんこんの金平・カレースープ・バナナ	カレイ・ミニトマト・れんこん・人参・じゃがいも・コーン・バナナ	
11	水	マーボー豆腐・しゅうまい(付きゅうり)・チンゲン菜のスープ・牛乳	豆腐・豚ひき肉・玉ねぎ・人参・干し椎茸・きゅうり・しゅうまい・ミニトマト・チンゲン菜・牛乳・	
12	木	手羽元揚げ(付ミニトマト)・スパゲティサラダ・コンソメスープ・いちごミルクムース	手羽元・ミニトマト・スパゲティ・人参・きゅうり・玉ねぎ・いちご・牛乳	
13	金	魚のチーズ焼き(付ブロッコリー)・五目煮豆・ミルクスープ・桃缶	カレイ・ブロッコリー・大豆・人参・ごぼう・いんげん・白菜・コーン・牛乳・桃缶	
14	土	カレーライス・野菜サラダ・プリン	牛肉・じゃがいも・ハム・玉ねぎ・人参・キャベツ・きゅうり・コーン・カレールー・牛乳・プリン	
16	月	魚のクラッカー揚げ(付ミニトマト)・納豆和え・さつまいもの味噌汁・フルーツミックスゼリー	カレイ・納豆・ミニトマト・ほうれん草・キャベツ・人参・さつまいも・玉ねぎ・フルーツミックスゼリーの素・クラッカー・卵	
17	火	鶏肉じゃが・卵豆腐・わかめスープ・ラスク	鶏肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・卵豆腐・わかめ・パン	
18	水	しおパン・ポークチャップ・ツナときゅうりのサラダ・玉ねぎのスープ・牛乳	パン・豚肉・玉ねぎ・ピーマン・しめじ・ツナ・きゅうり・人参・牛乳	
19	木	お弁当の日	お弁当の日	
20	金	焼きうどん・わかめスープ・オレンジゼリー	うどん麺・ちくわ・かまぼこ・ウインナー・キャベツ・玉ねぎ・人参・わかめ・オレンジゼリー	
23	月	魚のオーロラソースがけ(付きゅうり)・切干大根含め煮・豆腐のすまし汁・りんご	カレイ・きゅうり・切干大根・人参・玉ねぎ・油揚げ・いんげん・とうふ・りんご	
24	火	具だくさんオーブン焼き(付ミニトマト)・春雨の酢の物・なすの味噌汁・牛乳	ツナ缶・卵・玉ねぎ・人参・干し椎茸・いんげん・ミニトマト・きゅうり・なす・春雨・牛乳	
25	水	パン・魚のシチュー・ほうれん草の磯和え・バナナ	パン・カレイ・じゃがいも・玉ねぎ・人参・ほうれん草・シチュールー・牛乳・バナナ	
26	木	親子丼・ほうれん草の胡麻和え・豆腐の味噌汁・おさかなチップス	鶏肉・玉ねぎ・ほうれん草・人参・豆腐・わかめ・卵・おさかなチップス	
27	金	いr	牛肉・玉ねぎ・人参・コーン・ベーコン・じゃがいも・ぶどうゼリー・ハヤシライスルー・牛乳	
28	土	チキンカレー・ブロッコリーの胡麻マヨ和え・ヨーグルト	鶏肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・ブロッコリー・きゅうり・カニカマ・カレールー・牛乳・ヨーグルト	
30	月	魚の照り焼き(付ブロッコリー)・茶碗蒸し・玉ねぎの味噌汁・桃缶	カレイ・ブロッコリー・卵・かまぼこ・グリンピース・玉ねぎ・わかめ・桃缶	
31	火	ミートソーススパゲティ・きゅうりのサラダ・チンゲン菜のスープ・バナナ	スパ麺・牛ひき肉・豚ひき肉・玉ねぎ・ピーマン・きゅうり・人参・チーズ・チンゲン菜・カニカマ・バナナ	

お弁当のときにご注意ください⚠

お弁当に使うピックやつまようじは折れやすいです。折れたまま食べ物の中に入った状態で、お子さんが口に入れることがあります。使う場合はピックの強度をお確かめ下さい。また数回使ったら新しいものに換えましょう。

★子どもの日　5月5日（火）

子どもたちの幸せを願い、健やかな育ちを祝う日です。
ちまき・・・悪病災難を除くと言われています。
柏餅・・・柏の木は新芽が出るまで古い葉が落ちないことから、子孫が代々栄えるようにという願いがこめられています。
菖蒲・・・葉は病気や悪いことを追い払う力がある といわれ、軒先やお風呂に入れたりします。

給食では5月9日に行事食でデザートにこいのぼりぼうろを提供します。お楽しみに！

※献立や食材は、仕入れなどの状況により変更となる場合があります。
※卵、乳、小麦粉を使用した献立には を表示しています。

→郷土料理の日
→行事食の日
→お誕生日メニューの日