

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前					1 麦入りごはん	2
昼食	<div style="border: 2px dashed blue; padding: 5px;"> <p>◇5月の目標 「主食・主菜・副菜をバランスよく食べる」</p> <p>主食のごはんを中心に、主菜と副菜をそろえます。 給食を通して、食事を「おいしい」と感じることができる正しい味覚と食習慣の基礎を築きます。</p> </div>				サンマの生姜煮、ほうれん草と人参の白和え、粉ふき芋（青海苔）、みそ汁（キャベツ）、りんご	春キャベツ入り肉うどん、ヨーグルト、くだもの
午後					スキムミルク、鯉のぼりパン	牛乳、おせんべい
午前	4	5	6	7 麦入りごはん	8 麦入りごはん	9
昼食				鶏の塩麹から揚げ、切り干し大根と筍のお煮つけ、アスパラガスの塩ゆで、豆腐のみそ汁（ワカメ）、オレンジ	フリとゴボウの照り煮、人参とひじきのフレンチサラダ、みそ汁（小松菜）、バナナ	ケチャップスバゲティ、ヨーグルト、くだもの
午後				牛乳、ふかし芋	スキムミルク、ころころパンキン	牛乳、スナッククラッカー
午前	11 麦入りごはん	12 麦入りごはん	13 おたんじょう会 	14 麦入りごはん	15	16
昼食	炒り卵、根菜の鶏そぼろ煮、納豆（なめたけ）、みそ汁（キャベツ）、オレンジ	タラフライ、すき昆布のお煮つけ、ブロッコリーの塩ゆで、コンクリームシチュー、バナナ	雑穀入りタケノコ御飯、鶏手羽と大根の黒酢煮、マカロニポテトサラダ、豆腐みそ汁（ワカメ）、牛乳プリン	粗挽き肉とゴボウのキーマカレー、ウインナー、春雨とほうれん草の中華和え、みそ汁（山東菜）、オレンジ	 お弁当の日 (みそ汁) ※おかず入りのお弁当をお願いします	若竹うどん、ヨーグルト、くだもの
午後	牛乳、スナックパン	スキムミルク、みどり饅頭	ヨーグルト、ウエハース	牛乳、おせんべい	スキムミルク、きな粉ラスク	牛乳、ビスケット
午前	18 麦入りごはん	19 麦入りごはん	20 雑穀入りごはん	21 麦入りごはん	22 麦入りごはん	23
昼食	厚焼きたまご、キャベツとアスパラとコーンの洋風炒め、納豆（ひじき）、みそ汁（小松菜）、オレンジ	カジキの野菜あんかけ、かぼちゃの煮物、豚汁、オレンジ	ドライビーンズ、小松菜のシラス和え、ゴボウのスティック煮、かき玉スープ、ヨーグルト	鶏の塩麹から揚げ、切り干し大根と筍のお煮つけ、アスパラガスの塩ゆで、豆腐のみそ汁（ワカメ）、オレンジ	フリとゴボウの照り煮、人参とひじきのフレンチサラダ、みそ汁（小松菜）、バナナ	野菜たっぷり焼きそば、ヨーグルト、くだもの
午後	牛乳、りんごジャムサンド	ミロミルク、バナナケーキ 保育士会議	鮭ワカメおにぎり、型抜きチーズ、ハトムギ茶	スキムミルク、ふかし芋	牛乳、おせんべい 給食検討会議	牛乳、せんべい
午前	25 麦入りごはん	26 麦入りごはん	27 雑穀入りごはん	28 麦入りごはん	29 麦入りごはん	30
昼食	炒り卵、根菜の鶏そぼろ煮、納豆（なめたけ）、みそ汁（キャベツ）、オレンジ	タラフライ、すき昆布のお煮つけ、ブロッコリーの塩ゆで、コンクリームシチュー、バナナ	鶏手羽と大根の黒酢煮、マカロニポテトサラダ、豆腐みそ汁（ワカメ）、オレンジ	粗挽き肉とゴボウのキーマカレー、ウインナー、春雨とほうれん草の中華和え、みそ汁（山東菜）、オレンジ	鮭の甘塩焼き、彩りナムル、さつま芋の甘煮、みそ汁（大根）、バナナ	カレーうどん、ヨーグルト、くだもの
午後	牛乳、ころころパンキン	スキムミルク、みどり饅頭	ショア、きな粉ラスク	牛乳、おせんべい	タヌキ青菜おにぎり、型抜きチーズ、ハトムギ茶	牛乳、ビスケット