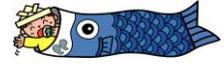


	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
未 満 児	31 麦入りごはん					1
昼 食	厚焼きたまご、アスパラとコーンの洋風炒め、納豆（ひじき）、みそ汁（小松菜）、バナナ	<div style="border: 2px dashed blue; padding: 5px;"> <p>◇5月の目標 「主食・主菜・副菜をバランスよく食べましょう」</p> <p>主食のごはんを中心に、主菜と副菜をそろえます。 給食を通して、食事を「おいしい」と感じる事ができる正しい味覚と食習慣の基礎を築いていきましょう。</p> </div>				春キャベツたっぷり焼きそば、くだもの
午 後	牛乳、ふかし芋					牛乳、おせんべい
未 満 児	3	4	5	6 麦入りごはん	7 麦入りごはん	8
昼 食	憲法記念日 	みどりの日 	こどもの日 	ハヤシカレー、ウインナー、ほうれん草とひじきのなめたけ和え、豆腐みそ汁（わかめ）、オレンジ	サバの味噌煮、ゆでブロッコリー、かぼちゃのサラダ、みそ汁（小松菜）、バナナ	三色どんぶり、くだもの
午 後				牛乳、マシュマロサンド	スキムミルク、チーズトースト	牛乳、クラッカー
未 満 児	10 麦入りごはん	11 麦入りごはん	12 おたんじょう会 	13 麦入りごはん	14	15
昼 食	スクランブルエッグ、春野菜の煮びたし、納豆（小葱）、みそ汁（じゃが芋）、バナナ	鮭の味噌マヨ焼き、すき昆布とアサリのお煮つけ、スナップエンドウの塩ゆで、かき玉スープ（玉ねぎ）、ヨーグルト	雑穀とタケノコの炊き込みごはん、やわらかトンカツ、春キャベツのドレッシングサラダ、野菜スープ（花ふ）、バナナ	サワラのかば焼き、小松菜と油揚げのおかか和え、かぼちゃのグリル、みそ汁（玉ねぎ）、オレンジ	チーズインハンバーグ、粉ふき芋（青海苔）、切り干し大根と椎茸の煮物、豆腐みそ汁（わかめ）、パン缶	ケチャップスパゲッティ、ヨーグルト、くだもの
午 後	牛乳、おせんべい	ミルクココア、バナナケーキ	ショア、アニマルビスケット	牛乳、スティックパン <b>職員会議</b>	スキムミルク、人参ホットケーキ	牛乳、ビスケット
未 満 児	17 麦入りごはん	18 麦入りごはん	19 雑穀入りごはん	20 麦入りごはん	21 麦入りごはん	22
昼 食	厚焼きたまご、アスパラとコーンの洋風炒め、納豆（ひじき）、みそ汁（小松菜）、バナナ	タラの野菜あんかけ、かぼちゃの煮物、豆乳野菜スープ、オレンジ	豆腐ステーキ、ほうれん草の海苔和え、ゴボウのごまスティック、みそ汁（大根）、バナナ	ハヤシカレー、ウインナー、ほうれん草とひじきのなめたけ和え、豆腐みそ汁（わかめ）、オレンジ	サバの味噌煮、ゆでブロッコリー、かぼちゃのサラダ、みそ汁（小松菜）、バナナ	豚丼、くだもの
午 後	牛乳、ふかし芋	ミロミルク、ごまのスコーン <b>保育士会議</b>	肉味噌スパゲッティ、ヤクルト	牛乳、おせんべい <b>給食検討会議</b>	スキムミルク、チーズトースト	牛乳、せんべい
未 満 児	24 麦入りごはん	25 麦入りごはん	26 雑穀入りごはん	27 麦入りごはん	28	29
昼 食	スクランブルエッグ、春野菜の煮びたし、納豆（小葱）、みそ汁（じゃが芋）、バナナ	鮭の味噌マヨ焼き、すき昆布とアサリのお煮つけ、スナップエンドウの塩ゆで、かき玉スープ（玉ねぎ）、ヨーグルト	高野豆腐のオランダ煮、春キャベツのドレッシングサラダ、野菜スープ（麩）、バナナ	サワラのかば焼き、小松菜と油揚げのおかか和え、かぼちゃのグリル、みそ汁（玉ねぎ）、オレンジ	<p><b>親子遠足（花巻広域公園）</b></p> <p><b>お弁当の日</b></p> 	
午 後	牛乳、マシュマロサンド	ミルクココア、バナナケーキ	ショア、人参ホットケーキ	牛乳、スティックパン		牛乳、ビスケット