



# 給食だより



令和6年5月

昼 食				3時のおやつ		朝のおやつ (ひよこ組)	
日	曜	おかず	デザート	飲み物	おやつ	飲み物	おやつ
●1	水	ひじきの炒り煮 チップスサラダ		ミルク	たぬきおにぎり	牛乳	ジャムトースト
2	木	サバの照り焼き 小松菜の煮びたし みそ汁		〃	アスパラガス	〃	サッポロポテト
▲7	火	肉みそスパゲティ かきたま汁		〃	せんべい	〃	ビスケット
●8	水	筑前煮 ごま和え		〃	オレンジケーキ	〃	ジャムトースト
9	木	遠足ごっこ (愛情弁当♡)			おやつ		
●10	金	切り干し大根の炒め煮 春雨の中華風サラダ	パイナップル缶	ミルク	ドーナツ	牛乳	バナナ
11	土	鶏肉の甘酢がらめ 新玉ねぎのオープン焼き みそ汁		〃	バーベQ味	〃	せんべい
13	月	豚丼 キャベツの昆布和え すまし汁		〃	フライドポテト	〃	ビスケット
▲14	火	ビーフン炒め ワンタンスープ		〃	ベジたべる	〃	ジャムトースト
●15	水	鶏肉と厚揚げの味噌煮 もやしの酢の物		〃	キャラメルコーン	〃	サッポロポテト
◎16	木	誕生会 豆ごはんのおにぎり 鶏の唐揚げ スパゲッティサラダ アンパンマンポテト おさ汁	ゼリー	〃	ツナマヨパン	〃	バナナ
●17	金	春雨と肉のごま炒め 油揚げの酢の物		〃	お好み揚げ	〃	動物ポーロ
18	土	ポテトグラタン 野菜スープ		〃	かっぱえびせん	〃	野菜バー
20	月	魚フライ 大根サラダ 豆乳スープ		〃	マシュマロおこし	〃	ビスケット
▲21	火	焼きそば わかめスープ	スティックゼリー	〃	アメリカンドッグ	〃	ジャムトースト
●22	水	きんぴら炒め なます サバのみりん焼き		〃	ココナッツサブレ	〃	かっぱえびせん
23	木	カレー マカロニサラダ		麦茶	ソフル	〃	バナナ
●24	金	マーボー豆腐 ごぼうサラダ		ミルク	メロンパン風	〃	せんべい
▲25	土	ちゃんぽん汁 切干大根の酢の物		〃	サッポロポテト	〃	ミレービスケット
27	月	チリコンカン ポテトサラダ		〃	ピザ風パン	〃	ビスケット
28	火	中華風ローストチキン 中華きゅうり 春雨スープ		〃	源氏パイ	〃	バナナ
●29	水	ツナと豆腐の卵とじ ひじきの酢の物		〃	チーズケーキ	〃	ジャムトースト
30	木	クリームシチュー りんごと野菜のサラダ		〃	バナナ・動物ポーロ	〃	サッポロポテト
●31	金	肉じゃが 納豆和え		麦茶	フルーチェ	〃	ミレービスケット

●：玄米給食の日 ▲：麺類の日 ◎：行事食の日  
 ※16日(木)は誕生会です。はしとコップのみ持たせてください。

## 【松風焼き】

### 材料 (1人分)

鶏ひき肉	40g	玉ねぎ	6g
人参	5g	卵(全卵)	6g
清酒(料理酒)	1g	砂糖(三温糖)	2g
薄口醤油	2.4g	片栗粉	2g
炒りごま(白)	0.6g		

### 作り方 << オープンを185℃~190℃で余熱しておく >>

- ① 玉ねぎ、人参はみじん切りにしておく。
- ② ボールに、鶏ひき肉、玉ねぎ、人参、卵、清酒、薄口醤油、砂糖、片栗粉を入れてよくこねる(混ぜ合わせる)。
- ③ 鉄板にクッキングシートをひき、その上に②を入れ、2~2.5cmの厚さで平らにならし、その上に炒りごまを振りかけて12~15分焼く。  
※焼き時間、温度は、調整してもらって大丈夫です。



## << 4月 誕生会メニュー >>



- ・混ぜ込みおにぎり (青菜)
- ・ハンバーグ  
ゆでブロックリー  
人参グラッセ  
アンパンマンポテト 添え
- ・コーンスープ
- ・オレンジゼリー