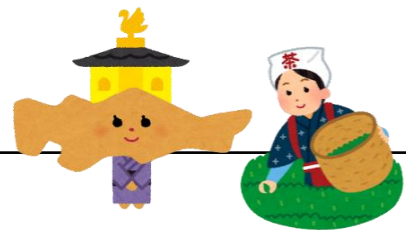


| げつ<br>月  | か<br>火  | すい<br>水  | もく<br>木  | きん<br>金  |
|--|---|--|--|--|
|                    |                    |                   |  |  はちじゅうはちや<br>八十八夜(2) 1<br><br>ごはん<br>大根と生揚げの炊いたん<br>お浸し 西京みそのみそ汁<br>抹茶ゼリー |
| 4<br><br>みどりの日<br> | 5<br><br>こどもの日<br> | 6<br><br>振替休日<br> | 7<br>りっか<br>立夏<br>むぎ<br>麦ごはん<br>かつおのから揚げ<br>ねぎソース<br>のりあえ みそ汁                      | 8<br><br>けんちんうどん<br>スパイシービーンズ<br>ポテト<br>フルーツ寒天   |
| 11<br><br>ピースごはん<br>とりにく しちみや<br>鶏肉の七味焼き<br>ひじきサラダ<br>とうにゅうじた<br>豆乳仕立ての野菜汁                         | 12<br><br>ごはん<br>すぶた<br>酢豚<br>わかめともやしのスープ<br>くだもの<br>果物   | 13<br><br>おやこどん<br>親子丼<br>ごまあえ<br>臭だくさんみそ汁   | 14<br><br>ナポリタン<br>じゃがいもと大豆の<br>サラダ<br>カルピスゼリー                                     | 15<br><br>だいず<br>大豆ひじきごはん<br>ししゃもの南蛮漬け<br>ゆかりあえ<br>みそ汁   |
| 18<br><br>ビビンバ<br>いとかんてん<br>糸寒天ごまサラダ<br>はくさい<br>白菜スープ<br>くだもの<br>果物                                | 19<br><br>ごはん<br>てづく<br>手作りなめたけ<br>きりほだいこんい たまごや<br>切干大根入り卵焼き<br>こ 粉ふきいも 臭汁                         | 20<br>しょうまん<br>小満<br>ハニートースト<br>グリーンシチュー<br>ツナとキャベツの<br>サラダ  | 21<br><br>ごはん<br>ぶたにく よしのや<br>豚肉の吉野焼き<br>からしあえ<br>みそ汁                              | 22<br><br>ごはん<br>さばのごまみそ焼き<br>じゃがいものきんぴら<br>すまし汁   |
| 25<br><br>きんしよくどん<br>三色丼<br>ごま酢あえ<br>みそ汁   | 26<br><br>ごはん ゆ<br>茹でアスパラ<br>イタリアンハンバーグ<br>ガルバンゾのスープ<br>とうにゅう<br>豆乳プリンいちごソース                        | 27<br>スポーツフェスティバル<br>えびクリームライス<br>トマトサラダ<br>ジュリエヌスープ   | 28<br>スポーツフェスティバル<br>ぶた どん<br>豚キムチ丼<br>ブロッコリーの中華あえ<br>とうふ ちんげんさい<br>豆腐と青梗菜のスープ     | 29<br>スポーツフェスティバル<br>ぶたにく だいず<br>豚肉と大豆の<br>キーマカレー<br>ジャーマンポテト<br>くだもの<br>果物  |

★牛乳は毎日つきます。

★都合により献立を変更することがあります。御了承ください。



☆京都料理☆

5月2日の八十八夜に合わせて、宇治茶の産地である京都の料理を作ります。

- ・大根と生揚げの炊いたん：炊いたんは「炊いたもの（煮物）」という意味です。
- ・お浸し：京都の家庭料理である「おばんざい」の一種です。
- ・西京みその臭だくさん汁：西京みそは京都で製造される白みそ的一种です。
- ・抹茶ゼリー：宇治抹茶を使用します。