

# 5月 献立もりつけ表

月	火	水	木	金
<p><b>旬の食材</b></p> <p><b>グリーンピース</b> 15日 ピース入りわかめご飯 給食室で英(さや)から1粒ずつ取り出します。生のグリーンピースはこの時期しか食べられ</p> <p><b>アスパラガス</b> 23日 アスパラのサラ 日光をたくさん浴びた緑色のグリーンアスパラガスです。</p>	<p>1日 すき昆布の炒り煮</p> <p>和風ハンバーグ</p> <p>ごはん</p> <p>ピリ辛みそ汁</p>	<p>2日 華風あえ</p> <p>いかの香味焼き</p> <p>中華風炊き込みご飯</p> <p>チンゲンサイのスープ</p>	<p><b>憲法記念日</b></p> <p>日本国憲法が施行された日(1947年5月3日)を記念し、国の発展をねがう日です。</p>	<p><b>みどりの日</b></p> <p>自然に親しむとともに、その恩恵に感謝し、豊かな心をはぐくむことを目的とした休日です。</p>
<p>7日</p> <p>ごはん</p> <p>ピビンバ肉・野菜</p> <p>レンフォアダン</p>	<p>8日</p> <p>パリパリサラダ</p> <p>じゃがいものコンソメスープ煮</p> <p>ピザトースト</p>	<p>9日</p> <p>切り干し大根のサラダ</p> <p>和風卵焼き</p> <p>深川めし</p> <p>けんちん汁</p>	<p>10日</p> <p>小松菜のおひたし</p> <p>あじフライ</p> <p>ごはん</p> <p>新じゃがいもの煮物</p>	<p>11日</p> <p>青菜とじゃこのサラダ</p> <p>カレーピラフのホワイトソースかけ</p> <p>カレーピラフ</p> <p>ソース</p>
<p>14日</p> <p>中華めん</p> <p>小松菜のソテー</p> <p>ポテトのオーロラソース焼き</p> <p>ラーメン</p>	<p>15日</p> <p>ごま酢あえ</p> <p>鶏肉の唐揚げ</p> <p>ピース入りわかめご飯</p> <p>みそ汁</p>	<p>16日</p> <p>ポークビーンズ</p> <p>二色揚げパン(きなこココア)</p> <p>ワンタンスープ</p>	<p>17日</p> <p>おかひじきのサラダ</p> <p>さけのごまマヨネーズ焼き</p> <p>じゃこチャーハン</p> <p>春雨スープ</p>	<p>18日</p> <p>つしま</p> <p>豚肉のみそ漬焼き</p> <p>ごはん</p> <p>のっぺい汁</p>
<p>21日</p> <p>酢豚</p> <p>手作り大豆ふりかけ</p> <p>ごはん</p> <p>中華スープ</p>	<p>22日</p> <p>鉄骨サラダ</p> <p>福神漬</p> <p>カレー</p> <p>ライス</p> <p>ルウ</p>	<p>23日 <b>コロッケバーガー</b></p> <p>アスパラガスのサラ</p> <p>こどもパン</p> <p>手づくりコロッケ</p> <p>豆腐スープ</p>	<p>24日</p> <p>磯香和え</p> <p>さばの塩焼き</p> <p>ごはん</p> <p>筑前煮</p>	<p>25日</p> <p>小松菜と桜えびの炒め物</p> <p>はんぺんのチーズ焼き</p> <p>こぎつねごはん</p> <p>豚汁</p>
<p><b>体育祭の振替休業日</b></p> <p>疲れた体を休めましょう...</p>	<p>29日</p> <p>ピーンズサラダ</p> <p>チキンのこんがり焼き</p> <p>キャロットライス</p> <p>コンソメスープ</p>	<p>30日</p> <p>ミモザサラダ</p> <p>焼きカレーパン</p> <p>ミネストローネ</p>	<p>31日</p> <p>かんぴょうの和え物</p> <p>ソフトカレイの竜田揚げ</p> <p>きんぴらごはん</p> <p>田舎汁</p>	<p><b>18日は山口県の郷土料理</b></p> <p>「つしま」は、山口県周南市(しゅうなんし)に伝わる郷土料理です。昔は、精進料理として法事などでふるまわれていました。</p>