



5月の予定献立

月	火	水	木	金
4日 みどりの日	5日 こどもの日	6日 振替休日	7日 角食 イタリアンスープ ほっけのオートミール フライ いちごジャム	8日 豆とひき肉のカレー 野菜の醤油漬け
			角食/ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、ホールコーン、マカロニ、醤油/ほっけ、小麦粉、卵、オートミール、パン粉/いちごジャム	白飯、牛肉、豚肉、玉ねぎ、にんじん、セロリ、しょうが、にんにく、手亡豆、レーズン、小麦粉、醤油/大根、にんじん、きゅうり、醤油
11日 カレーうどん フレンチポテト くだもの	12日 深川めし 味噌汁 (小松菜・厚揚げ) ちくわチーズつめフライ	13日 ご飯 豚汁 揚げぎょうざ のりの佃煮	14日 背割りコッペ コーンクリームスープ セルフドック 黄桃缶	15日 ごはん 小松菜スープ ししゃも天ぷら ナムル
ソフトめん、鶏肉、油揚げ、にんじん、玉ねぎ、たけのこ、ごぼう、干しいたけ、ほうれん草、たまごたけ、長ねぎ、小麦粉、醤油/じゃがいも/バナナ	胚芽精米、大麦、醤油、あさり、しょうが、醤油、にんじん、ごぼう、味噌、葉大根/小松菜、厚揚げ、味噌/ちくわ、チーズ、小麦粉、卵、パン粉	白飯/豚肉、豆腐、じゃがいも、こんにゃく、にんじん、大根、玉ねぎ、ごぼう、長ねぎ、しょうが、味噌/揚げぎょうざ/もみのり、ひじき、醤油	背割りコッペ/ホールコーン、クリームコーン、ベーコン、玉ねぎ、にんじん、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ/チキンウインナー/黄桃缶	白飯/ベーコン、小松菜、春雨、ホールコーン、醤油/カラフトししゃも、小麦粉、卵/ほうれん草、もやし、にんじん、醤油、ごま
18日 パスタシーフード トマトソース 青のりポテト	19日 チキンウインナー ライス かぼちゃコロケ 大根サラダ	20日 ごはん 豆腐のカレーソース さんまの竜田揚げ いそ和え (小松菜・もやし)	21日 黒コッペパン ポテトクリーム煮 アスパラとコーンの ソテー パイン缶	22日 ごはん 味噌汁(豆腐・なめこ) チキンカツ おひたし (ほうれん草・もやし)
ソフトパスタ、ベーコン、むきえび、いか、あさり、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、セロリ、にんにく、小麦粉、トマト缶、醤油/じゃがいも、青のり	胚芽精米、大麦、バター、トマトジュース、チキンウインナー、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、グリーンピース/かぼちゃコロケ/大根、まぐろ、きゅうり、にんじん、ごま、醤油	白飯/豆腐、豚肉、玉ねぎ、にんじん、しょうが、にんにく、グリーンピース、りまご、小麦粉、醤油/さんま、しょうが、醤油、小麦粉/小松菜、もやし、のり、醤油	黒コッペパン/ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、マッシュルーム、小麦粉、バター、チーズ、スキムミルク、牛乳、豆乳/ホールコーン、グリーンピース、バター/パイン缶	白飯/豆腐、なめこ、長ねぎ、味噌/鶏肉、小麦粉、卵、パン粉/ほうれん草、もやし、糸かつお、醤油
25日 みそラーメン シナモンポテト くだもの	26日 わかめごはん けんちん汁 さばの香味揚げ	27日 ハヤシライス コロコロサラダ	28日 コッペパン クリームシチュー カレー風味 釧路産たらフライ 小松菜サラダ	29日 豚すき丼 味噌汁(じゃがいも・わかめ) 黄桃缶
ソフトラーメン、豚肉、玉ねぎ、にんじん、しょうが、にんにく、もやし、玉ねぎ、メンマ、ほうれん草、長ねぎ、くきわかめ、味噌、醤油、ごま/さつまいも/なつみかん	胚芽精米、大麦、炊き込みわかめ、ごま/鶏肉、豆腐、つきこんにゃく、にんじん、大根、ごぼう、長ねぎ、味噌/さば、しょうが、にんにく、醤油、小麦粉	白飯、豚肉、玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、セロリ、しょうが、にんにく、マッシュルーム、グリーンピース、小麦粉、トマト缶/ハム、凍り豆腐、にんじん、きゅうり、ホールコーン、醤油、ごま	コッペパン/豚肉、セロリ、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ/釧路産たらフライ/小松菜、ハム、春雨、ひじき、醤油、ごま油	白飯、豚肉、しらたき、玉ねぎ、たけのこ、たまごたけ、ほうれん草、醤油/じゃがいも、カットわかめ、長ねぎ、味噌/黄桃缶

- ・天候や収穫状況などにより、果物等が変更になることがあります。
- ・給食で使用する「しらす」「ししゃも」「あさり」の中には、小さな甲殻類が混入している場合があります。
- ・調味料、だし等記載していないものもあります。詳しい献立表が必要な方は御連絡ください。