

5月よていこんだて



●・・・卵 ◆・・・乳製品 ◇えび *バラ科の果物 ★アレルギー対応可能献立

※牛乳は毎日つきます。※シヤチや昆布・しらすぼし・貝類には小さなえびがついていることがあります。

月 4日	火 5日	水 6日	木 7日	金 8日
みどりの日	こどもの日	振替休日	深川めし みそ汁 ★◆ちくわのチーズつめ フライ	豆とひき肉のカレー 野菜の醤油漬け 山鼻小 遠足
				胚芽米 小麦粉 卵 パン粉 油 /
11日 ◇パスタシーフードトマトソース 青のりポテト	12日 ビビンバ ひじき春巻き *フルーツミックス	13日 ごはん 豆腐のトロトロ煮 うの花コロッケ ジュシーオレンジ	14日 ●◆背割りコッペ ◆コーンクリームスープ セルフドック (ウインナー) パン缶	15日 ごはん 豚汁 揚げぎょうざ のりの佃煮
ソフトパスタ ベーコン えび あさり いか 玉ねぎ 人参 マッシュルーム セリ トマト ホール 小麦粉 油/じゃがいも 青のり 油/	胚芽米 小麦粉 卵 パン粉 油 /	精白米/豆腐 鶏肉 小松菜 長 ねぎ 人参 しょうが にんにく でん粉 油/おから じゃがいも ごぼう ひじき 玉ねぎ 人参 小麦粉 パン粉 でん粉 油/ ジュシーオレンジ/	背割りコッペ/パン 卵 脱脂粉乳/ コーン ベーコン 玉ねぎ 人参 パセリ 小麦粉 バター 油 牛乳 豆乳 スキ ムミルク チーズ/鶏肉 豚肉 水あめ/ パン缶/	精白米/豚肉 豆腐 じゃがいも こんにやく 人参 大根 ごぼう 玉ねぎ 長ねぎ しょうが みそ/ 豚肉 キャベツ 小麦粉 玉ねぎ 鶏肉 パン粉 でん粉 しょうが 油/のり ひじき 水あめ/
18日 味噌ラーメン シナモンポテト 甘夏かん	19日 ◆チキンウインナーライス ◆かぼちゃコロッケ 大根サラダ	20日 豚すき丼 みそ汁 *りんご	21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	22日 ごはん 豆腐のカレーソース 秋刀魚の竜田揚げ 磯和え
ソフトラーメン 豚肉 ママ しょう が にんにく もやし 玉ねぎ 人参 長ねぎ ほうれん草 きくわがめ すりごま 炒りごま/さつまいも 油/甘 夏かん/	胚芽米 小麦粉 卵 パン粉 油 /	精白米 豚肉 白滝 玉ねぎ 筍 たもぎたけ ほうれん草/ じゃがいも わかめ 長ねぎ み そ/りんご/	角食 卵 脱脂粉乳/ベーコン じゃが いも 玉ねぎ 人参 コーン パセリ マ カロ/ほっけ 小麦粉 卵 オートミール パン粉 油/いちごジャム/	精白米/豆腐 豚肉 玉ねぎ 人参 しょうが にんにく グリーンピース りんご 油 小麦粉/秋刀魚 しょうが 小麦粉 でん粉 油/小松菜 もやし のり/
25日 カレーうどん フレンチポテト ジュシーオレンジ	26日 わかめごはん みそけんちん汁 鯖の香味揚げ	27日 ハヤシライス コロコロサラダ	28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 メロン	29日 ごはん みそ汁 ★●チキンカツ (ソース) おひたし
ソフトめん 鶏肉 油揚げ 人 参 玉ねぎ たけのこ ごぼ う しいたけ ほうれん草 たもぎたけ 長ねぎ 小麦粉 油/じゃがいも 油/ジュ シーオレンジ/	胚芽米 小麦粉 卵 パン粉 油 /	精白米 豚肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも セリ しょうが にんにく マッシュルーム グリン ピース ホールトマト 小麦粉 油/ハム 高野豆腐 人参 きゅうり コーン 炒りごま/	黒コッペパン 卵 脱脂粉乳/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 パセリ 油/コー ン アスパラ バター/メロン/	精白米/豆腐 なめこ 長ねぎ みそ/鶏肉 卵 小麦粉 パン粉 油/中濃ソース/ほうれん草 も やし 鰹節/
<p>＜旬のアスパラ味わおう＞ 5月の給食に美瑛産のアスパラが登場します。 アスパラは、トップアスリートの食事プログラムに取り入れられたほど、疲労回復効果の高い野菜です。北海道産の新鮮でおいしいアスパラを食べて、元気に過ごしましょう。</p>		<p>札幌市の小中学校の給食では、安心・安全なグリーン青果物を使っています。農薬の使用回数や化学肥料の使用量を減らして作られたものです。</p>		