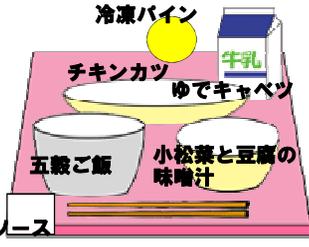
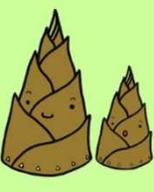




5月 給食献立配膳図&一口メモ



<p>1(月)</p>  <p>冷凍パイナップルは、フィリピンで生産されたものです。甘くて冷たくて、さいとこーです。ちょうどよい硬さで食べてもらうよう、給食室ではその日の気温に合わせて、冷凍庫から出しています。</p>	<p>2(火) 端午の節句メニュー</p>  <p>柏もちは、米の粉で作ったもちにあんをはさみ、柏の葉でくるんで蒸します。柏の葉は次の若葉が出ないと古い葉が落ちないことから、柏もちには「家系が絶えないように」という願いが込められています。</p>	<p>3(水)</p>  <p>憲法記念日</p>	<p>4(木)</p>  <p>みどりの日</p>	<p>5(金)</p>  <p>こどもの日</p>
<p>8(月)</p>  <p>今日のカレーは、市販のルーは使わず、小麦粉・バター・香辛料で味付けをしています。昔懐かし、古き良き時代の味がします。</p>	<p>9(火)</p>  <p>今日のパンには、何をはさむのが正解なのか。焼きそば？フルーツタリム？サラダ？何をはさむかはあなた次第です。楽しんで食べましょう。</p>	<p>10(水) 宮っ子ランチ【自然の恵みキラキラ献立】</p>  <p>今日のメニューは、宇都宮市の特産品を使った『宮っ子ランチ』です。市内産の食材は、炒め物のトマトとアスパラ、そしてプリンに使われている苺です。地元で採れた栄養満点な食材をしっかりと食べて、自然の恵みに感謝しましょう。</p>	<p>11(木)</p>  <p>青梅の甘酸っぱさを感じられるゼリーが登場です。風味豊かな和歌山県産の梅果汁を使います。体の抵抗力を高めるビタミンCがたっぷり入っています。</p>	<p>12(金)</p>  <p>炒り豆腐には、あさりが入っています。あさりには鉄分が多く含まれ、成長期で活動量も多いみなさんには、とても必要な栄養素です。貧血予防にもなりますので、ぜひ残さず食べましょう。</p>
<p>15(月)</p>  <p>はちみつ&マーガリン</p> <p>チリコンカンは、彩りも鮮やかで食が進みますね(*´∩`*)チリコンカンは、メキシコから生まれた、ひき肉と豆をピリ辛トマト味に煮込んだ料理です。</p>	<p>16(火)</p>  <p>お弁当、飲み物を家庭から持参 5/16(火)~6/2(金)</p>	<p>17(水)</p> 	<p>18(木)</p> 	<p>19(金)</p> 
<p>22(月)</p> <p>5月22日(月)は第1回お弁当の日『自分で1品以上調理しよう』</p>  <p>お弁当、飲み物を家庭から持参 5/16(火)~6/2(金)</p>	<p>23(火)</p> 	<p>24(水)</p> 	<p>25(木)</p> 	<p>26(金)</p> 
<p>29(月)</p>  <p>お弁当、飲み物を家庭から持参 5/16(火)~6/2(金)</p>	<p>30(火)</p> 	<p>31(水)</p> 		