



5月 給食献立配膳図 & 一口メモ



<div>1(月)</div> <div></div> <div>冷凍バインは、フィリピンで生産されたものです。甘くて冷たくて、さい&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。</div>	<div>2(火) 端午の節句メニュー</div> <div></div> <div>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。</div>	<div>3(水)</div> <div></div> <div>憲法記念日</div>	<div>4(木)</div> <div></div> <div>みどりの日</div>	<div>5(金)</div> <div></div> <div>こどもの日</div>
<div>8(月)</div> <div></div> <div>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。</div>	<div>9(火)</div> <div></div> <div>今日のパンには、何をはさむのが正解なのか。焼きそば？フルーツクリーム？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。</div>	<div>10(水) 宮っ子ランチ【自然の恵みキラキラ献立】</div> <div></div> <div>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。</div>	<div>11(木)</div> <div></div> <div>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。</div>	<div>12(金)</div> <div></div> <div>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。</div>
<div>15(月)</div> <div></div> <div>チリコンカン、彩りも鮮やかで食が進みますね(*´艸`)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。</div>	<div>16(火)</div> <div></div> <div>お弁当、飲み物を家庭から持参 5/16(火)～6/2(金)</div>	<div>17(水)</div> <div></div>	<div>18(木)</div> <div></div>	<div>19(金)</div> <div></div>
<div>22(月)</div> <div><div>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』</div></div> <div>お弁当、飲み物を家庭から持参 5/16(火)～6/2(金)</div>	<div>23(火)</div> <div></div>	<div>24(水)</div> <div></div>	<div>25(木)</div> <div></div>	<div>26(金)</div> <div></div>
<div>29(月)</div> <div></div> <div>お弁当、飲み物を家庭から持参 5/16(火)～6/2(金)</div>	<div>30(火)</div> <div></div>	<div>31(水)</div> <div></div>	<div></div>	