


# 5月10日(月)


こんだて  
**<献立>** たの こんだて  
**お楽しみ献立**

ぎゅうにゅう  
ソフトフランスパン・牛乳・ハンバーグのオニオンソース  
しろ まめ に あまなつ  
白いんげん豆のスープ煮・甘夏ゼリー

にんき  
★人気のハンバーグ★



こんかい  
今回は、たまねぎを  
しょう  
たっぷり使用した   
「オニオンソース」★

がつ しゅん しん  
5月が旬の**新たまねぎ**を  
あま で  
甘みが出るまでじっくり  
いた つく  
炒めて作ります！ 





# 5月11日(火)

こんだて

<献立>

こんだて

カミカミ献立

ぎゅうにゅう ちくわ ちゃ は あ  
ご飯・牛乳・竹輪のお茶の葉揚げ

あ しる  
ゆかり和え・たまねぎのみそ汁

つき

かい

こんだて

★月に1回のカミカミ献立★



かつ しんちゃ きせつ  
5月は新茶の季節です!

ちくわ ちゃ は ま  
竹輪にお茶の葉を混ぜた

ころも あぶら  
衣をつけて、油で

あ  
揚げています★





# 5月12日(水)

りょうり とうじょう  
★タイ料理が登場★



こんだて  
＜献立＞ オリ・パラ献立(タイ王国)

ちい くろざとう ぎゅうにゅう  
小さい黒砂糖パン・牛乳・パッタイ

カレースープ・マンゴープリン



きゅうしょく ひらめん  
給食のパッタイは、平麺ビーフンと  
えび、ほ 干しえび、あつあ 厚揚げ、もやし、  
たまご つか 卵などをを使ったタイ風焼きそばです！

いた  
パッタイのパットは「炒める」、  
タイは「タイ王国」を意味して  
います★





# 5月13日(木)

こんだて  
★レシピコンクール献立★

こんだて しょうがくせい こんだて  
＜献立＞ 小学生レシピコンクール献立

はん ぎゅうにゅう なっとう いた に  
ご飯・牛乳・納豆・ひじきの炒め煮

しゅんかお い た い じる  
旬 香るたけのこ入り食べるつま入れ汁



い じる おお  
つま入れ汁は、大きめにきざんだ  
たけのこを、すり身の白身魚に  
ま  
混ぜています★  
しょうがくせい はる かお  
小学生が、春の香りを  
あじ かんが こんだて  
味わえるように考えた献立です！



こんねんと しょうがく ねんせい  
今年度も、小学6年生と

ちゅうがくせい たいしょう がっこうきゅうしょく  
中学生を対象に、学校給食

こんだて かいさい  
献立レシピコンクールを開催します！

にゅうしょうこんだて じっさい きゅうしょく どうじょう  
入賞献立は、実際の給食に登場する

よてい  
予定です♪ぜひチャレンジを★

