

5月 もいつけひょう (しょうがっこう)

月	火	水	木	金
2 *7大アレルギー除去献立 かしわもち たけのこごはんのぐ いかのみそだれ ごはん わかめのすましじる ☆たけのこごはんのぐは、ごはんといっしょにたべてね。	3 けんぽうきねんび けんぽうきねんび	4 みどいのひ みどいのひ	5 こどもの日 こどもの日	6 チンゲンサイのオイスターソースいため ハンバーグのカルピソース ごはん トックスープ
9 *7大アレルギー除去献立 いそかあえたれ あじのなんばんづけ ごはん きつねじる	10 ココロキゅうりドレッシング チキンナゲット2こ あげパン(ココア) マカロニスープ ☆あげパンはふくろにいれてくべてね。	11 せかいのりょうり「たいわん」 提供対応食 卵 乳 卵乳 うすたまごいりむしやさい ごはん ルーローハンのか ルオポータン ☆ルーローハンのかはごはんといっしょにもりつけてね。	12 提供対応食 卵 乳 卵乳 やさいのあえもドレッシング とりにくのねぎしおやき ごはん とんじる	13 よしかわさんトマト むしぎょうざ2こたれ むぎごはん ちゅうかうまに
16 *7大アレルギー除去献立 おかひじきのサラダドレッシング さばのみりんしょうゆやき ごはん こおりとうふのみそじる	17 アスパラガスのソテー フランクのケチャップソース こどもパン チキンブロス	18 にくだんこのトマトソースに チーズオムレツ ごはん コーンのとうげうポターージュ	19 おんサラダドレッシング ごまだんご1~3ねん 1こ 4~6ねん 2こ じごなうどん わかめうどん	20 *7大アレルギー除去献立 ブロッコリーのガーリックソテー ポークジンジャー ごはん コンソメスープ
23 *7大アレルギー除去献立 ごもくまめ とりにくのしおからあげ2こ ごはん なまあげのみそじる	24 いちごぎゅうにゅう コーンサラダドレッシング やさいかまぼこ むぎごはん ハヤシライス ☆むぎごはんといっしょにもりつけてね。	25 かいそうサラダドレッシング ハムカツソース ごはん ジュリエヌスープ	26 ちゅうかいだめ にくちまき ちゅうかめん とうふうラーメン	27 キャベツのにびたし かつおフライソース ごはん ごまみそじる
30 にほんのりょうり「くまもとけん」 なつみかんゼリー たかなづけごはんのぐ きびなごサクサクあげ2ひき ごはん タイピーエン ☆たかなづけごはんのぐは、ごはんといっしょにたべてね。	31 提供対応食 卵 乳 卵乳 メロン いためナムル ごはん あげどりとやさいのあますあん	お皿の種類 ☆パンの日☆ 10日 あげパン(ココア) 17日 こどもパン 1~2年生 40g 3~4年生 50g 5~6年生・職員 60g ☆めんの日☆ 19日 じごなうどん 26日 ちゅうかめん 1~2年生 70g 3~6年生・職員 80g		

◆あとかたづけのしかた

2日	かしわもち	ふくろ かしわ は 袋と柏の葉はまとめて配膳室に戻しましょう。
10日	あげパン(ココア)	ビニール袋とビニール手袋、紙は大きなビニールにまとめて配膳室へ戻しましょう。 パン箱のクラスが書かれたシールをはがしましょう。
13日	むしぎょうざ	トレーは小食缶に戻しましょう。
	よしかわさんトマト	ビニール手袋は器具と一緒にバットに入れましょう。
26日	にくちまき	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、ちまきを包んでいる竹の皮は小食缶に戻しましょう。
30日	なつみかんゼリー	カップとふたはまとめて配膳室に戻しましょう。
31日	メロン	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、皮や種、食べ残しは小食缶に戻しましょう。 (大食缶には入れません)

