



献立表



	5/26(月)	5/27(火)	5/28(水)	5/29(木)	5/30(金)	5/31(土)	6/1(日)
朝	米飯 味噌汁(さつま芋・しめじ) 揚げ茄子の煮浸し 牛乳 梅干し	米飯 味噌汁(キャベツ・えのき) 筑前煮 牛乳 めんたい風味ソース	米飯 味噌汁(豆腐・なめこ) 南瓜の煮物 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(小松菜・油揚げ) 五目金平 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(南瓜・えのき) 卵の花の炒り煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(さつま芋・ブナピー) オクラと湯葉のおかか和え 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(ほうれん草・油揚げ) さつま芋の煮物 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯 味噌汁(厚揚げ・葱) 鱈の味噌焼き もやしと玉子の炒め物 そら豆サラダ	米飯【小松菜の日】 清汁(花麩・三つ葉) 豚肉のオイスター炒め 小松菜の煮浸し 手作り白胡麻豆腐	米飯 わかめスープ 酢鶏風 炒めナムル 手作りグレープゼリー	米飯 味噌汁(豆腐・葉大根) 手作り白身魚フライ さつま芋と昆布の煮物 白桃缶	小豆スティック&チョコスティック ミネストローネ 菜の花のソテー 手作りアーモンドミルク寒天 【アーモンドミルクの日】	米飯 清汁(厚揚げ・葉大根) 海老フライの玉子とじ煮 大根の煮付 じゃが芋のオカカマヨ和え	米飯【牛乳の日】 清汁(切麩・貝割れ) 白身魚のムニエル オーラルソース もやしの炒め物 手作り牛乳寒天
夕	米飯 清汁(切麩・貝割れ) 鶏肉の柚子胡椒焼 角麩の煮物 オレンジムース	米飯 清汁(冬瓜・葱) ハムカツ 白菜のコンソメ煮 バナナ	米飯 味噌汁(里芋・ブナピー) 豚肉の塩だれ炒め ツナオムレツ 野菜サラダ	米飯【こんにゃくの日】 味噌汁(蕪・葱) 鶏肉の甘酢餡かけ 蒟蒻の炒め煮 カリフラワーのサラダ	米飯 味噌汁(玉麩・わかめ) 魚のたいみそ焼き 蓮根の煮物 もやしの酢の物	菜飯 清汁(冬瓜・三つ葉) 田楽 小松菜とはんぺんの煮物 りんご缶	米飯 味噌汁(じゃが芋・葱) 手作りお好み焼き 冬瓜の白煮 白菜のポン酢和え
おやつ	小麦饅頭	やわらかおかき(きな粉)	黒糖丸ぼうろ	バナナカステラ	炭酸饅頭	カントリーマアム2枚	牛乳ケーキ



国連食糧農業機関 (FAO) は2001年に6月1日を『世界牛乳の日』とすることを提唱しました。
日本でも、日本酪農乳業協会 (現・一般社団法人Jミルク) が2007年に6月1日を「牛乳の日」、6月を「牛乳月間」と決めました。

※都合により変更する場合があります
★糖尿病食の方は小鉢が変更になります

