## 給食メニュー表



曜日	月	火	水	木	金
日付			No.	1	2
第1週	おいしい! 栄養満点! 給食を食べよう!!			・クリーム シチュー ・玉子サンド ・コーヒーゼリー	・肉味噌 キャベツ飯 ・ナムル ・みそ汁
日付	5	6	7	8	9
第 2 週	2025 5月 こどもの日	2025 5月 <b>6</b> 振替休日	・プルコギ丼 ・キムチ奴 ・スープ	・明太クリーム パスタ ・サラダ ・ロイヤルミルク ティープリン	・ドライカレー・ごぼうサラダ
日付	12	13	14	15	16
第 3 週	・麻婆豆腐 ・ラーメンサラダ ・みそ汁	・焼き鯖 ・ニラの玉子とじ ・みそ汁	・鶏唐揚げ ・新玉ねぎの オニオンサラダ ・みそ汁	エスコンフィールド 北海道学校招待企画	・レタス チャーハン ・ミニ春巻き ・スープ
日付	19	20	21	22	23
第 4 週	<ul><li>・チキチキ ごぼう丼</li><li>・春雨サラダ</li><li>・みそ汁</li><li>食育の日</li></ul>	・肉じゃが ・お浸し ・わかめご飯 ・みそ汁	・ハンバーグ ・温野菜 ・スープ	・正油ラーメン ・ツナマヨ おにぎり	・バターチキン カレー ・コールスロー
日付	26	27	28	29	30
第5週	・ビビンバ ・スープ ・黄桃のせ ミルクプリン	・鶏チリ ・マカロニサラダ ・みそ汁	・ミラノ風ドリア ・キャロットラペ ・ミニワッフル	・白身魚フライ ・つきこんの 子和え ・みそ汁 こんにゃくの日	・鶏ごぼうピラフ ・ちくわの 磯辺揚げ ・スープ

## 調理員さんからのメッセージ

春は新しい環境の変化に加え、寒暖差や気圧変動などで心身ともに 疲れますよね。そこで!!

今月は、「新ごぼう」「春キャベツ」「新玉ねぎ」と春野菜多めの メニューとなっています。旬のものを食べるということは、その食材 のエネルギーをいただくということです。

特に春の野菜は、デトックス効果が期待できます。

カウンター上にある調味料や漬物などは、お好みで自由に使ってくださいね。

