

# 給食の様子

5月13日(月)

ごはん 牛乳

煮込みハンバーグ マカロニスープ



煮込みハンバーグはケチャップとソースでことこと煮詰めて作る一品です(写真右)。一緒に入れた玉ねぎ、きのこに味がよくしみ、ご飯がすすむ一品です。ソースをご飯につけて食べる様子も見られました。

# 給食の様子

5月10日（金）

牛乳

卵とじきしめん がんもどきの煮付け



きしめんは東海地域でよく食べられる平たいめんです。給食のソフトめんシリーズに仲間入りです。つるつるする舌ざわりのめんに、卵とじめんのふわふわ卵がよくからみ、おいしい一品でした。

# 給食の様子

5月9日（木）

ごはん 牛乳

カレーメンチカツ ワンタンスープ

チーズ



カレーメンチカツは、衣がサクサクし、食べるとふんわりカレー味のキャベツとひき肉のミンチ状の具が味わえます。児童に人気があります。このメンチカツ、豚レバーが使用されていて、鉄分がおいしく取れる一品でもあります。

# 給食の様子

5月8日（水）

ごはん 牛乳

五目ませごはん えびフライ

花ふとゆばのすまじ汁 かしわもち



こどもの日特別献立です。五目ませごはんは、愛知県で栽培が盛んな『ふき』を使用し、だし汁、しょう油、砂糖で味付けをしました。かしわもちは、新しい新芽が出るまで古い葉が落ちないことから、子孫繁栄の縁起ものとされています。

かんぴょうを使用しました。かんぴょうは夕顔の果肉を細長く向いて天日干しした乾物食品の一つです。給食室では水でもどしたもの（写真① ②）を細かくきり、椎茸や人参などの具材と一緒に煮て作りました。かんぴょうはとても柔らかく仕上がりました。



# 給食の様子

5月7日 (火)

五穀ごはん 牛乳

ハヤシチュー フルーツミックス



五穀ごはんは大麦、発芽玄米、黒米、赤米、もちきびが入ったごはんです。通常の白米に比べ、食物繊維が3倍多く入っています。

# 給食の様子

5月2日（木）

ごはん 牛乳  
ビビンバ わかめスープ  
アセロラゼリー



ビビンバは生姜、みりん、しょうゆで下味をして炒めた牛肉に、小松菜、こ大豆もやし、大根などをゆでたものに甘辛いみそだれをかけて食べます。

# 給食の様子

5月1日（水）

ごはん 牛乳  
鶏肉のうま塩スープ  
まぐろの角煮



鶏肉のうま塩スープは新献立です。鶏肉の旨みにコンソメと薄口しょうゆで味をととのえ、仕上げに三つ葉、刻み生姜をくわえ、風味付けをします。

# 給食の様子

4月30日 (火)

ごはん 牛乳

ささみフライ にんじんしりしり

えびボールのすまし汁 焼きのり



にんじんしりしりは、ベーコンと細切りにしたにんじん、とうもろこしを炒め『塩こうじ』で味付けをしたものです。塩こうじの優しい甘味が引き立つ一品です。

# 給食の様子

4月26日（金）

中華麺 牛乳

野菜しょうゆラーメン

揚げつくね



野菜しょうゆラーメンは炒めた豚肉にスープを加え、海鮮のいか、にんじんもやしなどを加えて作ります。いかのだしが香るおいしい一品です。