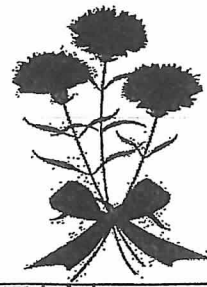




5月の献立



東京成徳深谷中

29日～31日2年生のみ給食なし

<p>1日(月)</p> <p>えびシューマイ(2)</p> <p>アーモンド小魚</p> <p>白飯</p> <p>ピビンバ</p> <p>キムチスープ</p>	<p>2日(火)</p> <p>あじの竜田揚げ</p> <p>かわもち</p> <p>西戸飯</p> <p>ちらしずしの具</p> <p>豆腐のすまし汁</p>	<p>3日(水)</p> <p>憲法記念日</p>	<p>3日(木)</p> <p>みどりの日</p>	<p>5日(金)</p> <p>こどもの日</p>
<p>8日(月)</p> <p>ヨーグルト</p> <p>魚形オムレツ</p> <p>白飯</p> <p>あぶらみそ丼</p> <p>ワンタンスープ</p>	<p>9日(火)</p> <p>シーマンポテト</p> <p>チーズパン</p> <p>れんこんサラダ</p> <p>ピーマン肉詰めフライ</p> <p>キャロットスープ</p>	<p>10日(水)</p> <p>冷凍みかん</p> <p>ホット中華麺</p> <p>ひき肉のサラダ</p> <p>五目包子(2)</p> <p>湯うどん</p>	<p>11日(木)</p> <p>おから入りマカロニパスタ(3)</p> <p>白飯</p> <p>火炒飯の具</p> <p>春雨スープ</p>	<p>12日(金)</p> <p>アスパラガスのサラダ</p> <p>白飯</p> <p>チキンロイヤル</p> <p>ハヤシライス</p>
<p>15日(月)</p> <p>野菜コロッケ</p> <p>ドライカレー</p> <p>ドライ肉</p> <p>ホワイトソース</p> <p>肉団子のスープ</p>	<p>16日(火)</p> <p>五目豆</p> <p>白飯</p> <p>さばの味噌煮</p> <p>若竹汁</p>	<p>17日(水)</p> <p>国産びわゼリー</p> <p>地粉うどん</p> <p>ごま和え</p> <p>揚げごぼうとほうろく</p> <p>五目汁</p>	<p>18日(木)</p> <p>中華キュウリ</p> <p>白飯</p> <p>キャバツメンチカツ</p> <p>麻婆豆腐</p>	<p>19日(金)</p> <p>ブロッコリーサラダ</p> <p>アップルパイ</p> <p>山型黒糖食パン</p> <p>ザルスト</p> <p>アイントプフ</p>
<p>22日(月)</p> <p>糸こんにゃくの煮物</p> <p>白飯</p> <p>白身魚のチリソース</p> <p>じゃが芋の味噌汁</p>	<p>23日(火)</p> <p>しょうねん草ソテー</p> <p>はちみつパン</p> <p>杏仁豆腐</p> <p>ピクワ肉団子</p> <p>スロウチキ</p> <p>ナポリタン</p>	<p>24日(水)</p> <p>糸の国</p> <p>ホット中華麺</p> <p>ごぼうサラダ</p> <p>にらまんじゅう(2)</p> <p>ごま焼き(3)</p> <p>長崎ちゃんぽん</p>	<p>25日(木)</p> <p>豚肉と昆布の炒り煮</p> <p>のりふりかけ</p> <p>白飯</p> <p>いわしのごま味噌煮</p> <p>さつま汁</p>	<p>26日(金)</p> <p>イタリアンサラダ</p> <p>レモンタルゼリー</p> <p>白飯</p> <p>卵焼きウインナー</p> <p>チキンカレー</p>
<p>29日(月)</p> <p>七草大根の煮物</p> <p>白飯</p> <p>かつお磯辺フライ</p> <p>沢庵椀</p>	<p>30日(火)</p> <p>こどもパン</p> <p>コーンソテー</p> <p>サラダ(サンド用)</p> <p>チキンカツ</p> <p>ヌードルスープ</p>	<p>31日(水)</p> <p>メロン</p> <p>ホット中華麺</p> <p>れんこん金平</p> <p>カレンカムカムアイス</p> <p>スコッチエッグ</p> <p>わかめうどん</p>	<p>19日はドイツ料理の日</p> <p>アイントプフは、ドイツソーセージや人参、じゃが芋、玉葱、レンズ豆などを入れて煮込んだものでドイツの庶民的な家庭のスープ料理です。別名「農夫のスープ」という呼び名もあります。ザルストは、ひき肉などを塩や香辛料で味付けして加工したソーセージのことです。ドイツでは、メットザルストと言って生のひき肉をビニールに詰めてソーセージ状にしたものをパンに塗りつけるものや白いソーセージなど色々な種類があります。</p>	