

月

火

水

木

金

5月分給食の申込み

4月20日(月)まで

※7日前(土日祝除く)の午後1時まで
変更が可能です。

給食費について

◆口座引落し

【6月分】4月27日(月)

◆コンビニ払い

【6月分】4月27日(月)

カレンダーマークについて

食物アレルギーに関する情報を表示しています。※飲用乳は除く

…食物アレルギー対応食を提供する日です。

- 卵
- 乳
- 小麦
- えび
- そば
- やまいも
- オレンジ
- さけ
- さば
- ゼラチン
- 大豆
- 鶏肉
- 豚肉
- かに
- もも
- りんご
- ごま
- いか

きちんと前を向く

好感度アップ!

茶わんやおわんを
手にもって食べる

スプーンを使わずに
はしとわんで食べる
和食スタイルの基本だよ!

足を床につける

かむときに力が入りやすくなるよ。骨盤も立つわ!



背すじを伸ばす

食べ物がすっと
体の中を通過して、
消化もよくなるよ!

つくえと体は
にぎりこぶし1こぶん
くらいはなす

腕とひじがちょうど動き
やすい幅になるわ!

1

端午の節句
献立

ごはん
かつおの揚げ煮
五目きんぴら
ブロッコリーのレモン酢和え
若竹汁
牛乳

4

みどりの日

5

こどもの日

6

振替休日

7

鶏そぼろ丼

ゆかり和え
里芋の揚げ煮
豚汁
牛乳

具をごはんに
のせて食べよう

8

ごはん
生揚げの五目炒め煮
いかの天ぷら
磯香和え
レタスと卵のスープ
りんごジュース

11

ごはん
豚肉の南蛮漬け
和風パンネ
みそドレッシングサラダ
五目スープ
牛乳

12

キャロットライス
鮭のムニエル クリームソース
コールスローサラダ
ニョッキのトマトソース
もやしのスープ
牛乳

13

ごはん 焼きのり
親子煮
大根サラダ
大豆と小魚の揚げ煮
キャベツのみそ汁
牛乳

14

ロールパン
タンドリーチキン
マセドアンサラダ
キャベツとウインナーのソテー
豆乳スープ
牛乳

15

ごはん
さわらの野菜あんかけ
和風チャブチエ
大豆とひじきの煮物
青菜のみそ汁
牛乳

18

ごはん
麻婆豆腐
根菜と桜えびのかき揚げ
ごま酢和え
もずくスープ
牛乳

19

ごはん
ハンバーグマッシュルームソース
ジャーマンポテト
ゆで野菜のドレッシング和え
大根のスープ
牛乳

20

ごはん
プルコギ
鶏肉のから揚げ
きゅうりとわかめの酢の物
トックスープ
牛乳

21

ソフトフランスパン バター
チリコンカン
ブロッコリーと鶏肉のガーリック炒め
フルーツのヨーグルト和え
キャベツと豚肉のスープ
牛乳

22

ひじきごはん
たらのごま揚げ
ごぼうサラダ
切干し大根のカレー炒め
じゃがいものみそ汁
牛乳

フェアトレード
給食

25

ごはん
ドライカレー
バンバンジー風サラダ
大学いも
ABCスープ
牛乳

26

グリーンピースごはん
鶏肉のレモンソースかけ
ひじきのサラダ
さつま揚げと大根の炒め煮
豆腐のみそ汁
牛乳

旬の食材を
味わおう♪

27

ハヤシライス
白身魚のスパイス揚げ
野菜ソテー
甘夏みかん
牛乳

ごはんにはルウを
かけて食べよう

28

ごはん
鶏肉のダッカルビ風
岩石揚げ
わかめのサラダ
春雨スープ
牛乳

29

ごはん
さばの甘辛焼き ブロッコリー
塩肉じゃが
酢みそ和え
鶏ごぼう汁
牛乳

食物アレルギー
対応食

7

鶏そぼろ丼
(→炒り卵抜き)

8

いかの天ぷら(天ぷら粉→小麦粉)
レタスと卵のスープ(→レタスのスープ)

12

鮭のムニエル クリームソース
(バター・スキムミルク・生クリーム
→オリーブ油・豆乳)

13

親子煮
(→鶏肉と
じゃがいもの煮物)

14

ロールパン(→ごはん)
タンドリーチキン
(→ヨーグルト抜き)

18

根菜と桜えびのかき揚げ
(天ぷら粉→小麦粉)

19

ハンバーグマッシュルームソース
(→卵・牛乳抜き)
ジャーマンポテト(→バター抜き)

21

ソフトフランスパン・バター(→ごはん)
フルーツのヨーグルト和え(→フルーツ和え)

27

ハヤシライス
(→バター抜き)

28

岩石揚げ
(→卵抜き)

29

給食予約
システムは
QRコード
からアクセ
スできます

