

## 5月分 献立表

月	火	水 1	木 2	金 3
6	7	8	9	10
6	<b>ハンバーグ デミグラスソース</b> スクランブルエッグ バジルパスタ ごはん フルーツ  低学年 663 Kcal      高学年 734 Kcal	<b>チキングリル オニオンソース</b> ほうれん草ソテー 新じゃが揚 ごはん フルーツ  低学年 589 Kcal      高学年 660 Kcal	<b>アジフライ タルタル</b> ひじきサラダ ブロッコリーおかか和え ごはん フルーツ  低学年 807 Kcal      高学年 878 Kcal	<b>チキンのマヨマスタード焼</b> 人参グラッセ ポテトサラダ コールスローサラダ パン・フルーツ  低学年 632 Kcal      高学年 703 Kcal
13	14	15	16	17
<b>鶏肉の香草パン粉焼 トマトソース</b> コーンとキャベツの和え物 ごぼうサラダ ごはん フルーツ  低学年 600 Kcal      高学年 671 Kcal	<b>韓国風唐揚げ</b> もやしのナムル インゲン胡麻和え ごはん フルーツ  低学年 717 Kcal      高学年 788 Kcal	<b>ポークジンジャー</b> 青のりパスタ トマトのマリネ ごはん フルーツ  低学年 700 Kcal      高学年 771 Kcal	<b>白身魚フライ チリソース</b> 焼売 オクラのおかか和え ごはん フルーツ  低学年 484 Kcal      高学年 555 Kcal	<b>カニクリームコロッケ デミグラスソース</b> miniオムレツ マカロニサラダ ごはん フルーツ  低学年 680 Kcal      高学年 751 Kcal
20	21	22	23	24
<b>鶏肉のにんにく醤油バター炒め</b> キンピラごぼう ほうれん草煮浸し ごはん フルーツ  低学年 670 Kcal      高学年 741 Kcal	<b>唐揚げ</b> かぼちゃサラダ トマトのゆかり和え ごはん フルーツ  低学年 680 Kcal      高学年 751 Kcal	<b>塩豚炒め</b> ブロッコリーの胡麻和え 切昆布煮 ごはん フルーツ  低学年 726 Kcal      高学年 797 Kcal	<b>白身魚 中華風甘酢あんかけ</b> 大根なま酢 春巻 ごはん フルーツ  低学年 617 Kcal      高学年 688 Kcal	<b>チーズハンバーグ</b> コーンサラダ ナポリタン ジャーマンポテト パン・フルーツ  低学年 745 Kcal      高学年 816 Kcal
27	28	29	30	31
<b>油淋鶏</b> 春雨サラダ キャベツと塩昆布和え ごはん フルーツ  低学年 624 Kcal      高学年 695 Kcal	<b>ブルコギ</b> ちくわ磯部揚 高野豆腐旨煮 ごはん フルーツ  低学年 825 Kcal      高学年 896 Kcal	<b>肉詰ピーマンフライ デミグラスソース</b> レンコンのきんぴら 若竹煮 ごはん フルーツ  低学年 645 Kcal      高学年 716 Kcal	<b>味噌カツ</b> 卵とキャベツの炒め物 miniコロッケ ごはん フルーツ  低学年 777 Kcal      高学年 848 Kcal	<b>白身魚フライ タルタル</b> ボークビーンズ ほうれん草とコーンのバター醤油 ごはん フルーツ  低学年 611 Kcal      高学年 682 Kcal

OBB 経営企画管理室

- \* お米は国産米を使用しています。
- \* 献立の内容を変更する事も御座います。ご了承下さい。
- \* 焼き立てパンをメニューに取り入れました。