				1	1		
や朝	5月1日 (月) ●牛乳	5月2日 (火) ●牛乳	5月6日 (土) ●牛乳	5月8日 (月) ●牛乳	5月9日 (火) ●牛乳	5月10日 (水) ●牛乳	5月11日 (木) ●牛乳
	●しらす&わかめせんべい	●野菜ハイハイン	●ハイハイン	●小魚せんべい	●しらす&わかめせんべい	●野菜ハイハイン	●ハイハイン
	●肉うどん●ちくわの磯辺揚げ	●こいのぼりチキンライス ●ひじきサラダ	●ご飯 ●さわらのムニエル	●ご飯 ●鶏肉のからあげ	●ロールパン ●ポークビーンズ	●ご飯 ●鮭の幽庵焼き	●ご飯 ●マーマレードチキン
給	●甘夏	●コンソメスープ ●ヨーグルト	●春雨の酢の物 ●すまし汁	●さっぱり塩昆布和え ●味噌汁	●アスパラのマヨサラダ ●バナナ	●きんぴらごぼう ●すまし汁	●ジャーマンポテト●味噌汁
食			●オレンジ	●甘夏	●牛乳	●アンデスメロン	●ヨーグルト
	A#518/			→ = × e =		A = 40F	A = 26F
	●肉うどん うどん	●こいのぼりチキンライス 米	●こ販 米	●ご飯 米	●ロールパン ロールパン(卵なし)	●ご飯 米	●ご飯 米
	豚ももスライス しめじ	│ サラダ油 │ 鶏もも肉	●さわらのムニエル	●鶏肉のからあげ	●ポークビーンズ	●鮭の幽庵焼き	●マーマレードチキン
	人参 青葱	玉葱 人参	さわら 塩	│ 鶏もも肉 │ おろし生しょうが	│ 豚ももスライス │ 玉葱	しさけ みりん風調味料	│ 鶏もも肉 │ 濃口醤油
	上白糖 濃口醤油	チキンコンソメ 塩	- − - 小麦粉 - 有塩バター	濃口醤油 みりん風調味料	人参 じゃがいも	うすくち醤油料理酒	オレンジママレード料理酒
	だし汁(かつお昆布) うすくち醤油	ー トマトケチャップ 焼のり	●春雨の酢の物	料理酒小麦粉	大豆水煮 サラダ油	刻みゆず	●ジャーマンボテト
	みりん風調味料 塩	いんげん ミニトマト	春雨人参	片栗粉 サラダ油	チキンコンソメ ダイストマト缶	●きんぴらごぼう ごぼう	じゃがいも
			スイートコーン	●さっぱり塩昆布和え	トマトケチャップ 上白糖	人参	→ [□] 人参 → 有塩バター
	●ちくわの磯辺揚げ 焼きちくわ	●ひじきサラダ 芽ひじき	穀物酢 上白糖 上九糖	キャベツ	塩	サラダ油 だし汁(かつお昆布)	塩
	小麦粉	上白糖 濃口醤油	うすくち醤油	人参 塩昆布	●アスパラのマヨサラダ	濃口醤油 上白糖 	うすくち醤油
材	青さのり サラダ油	人参 スイートコーン	●すまし汁 カットワカメ	うすくち醤油 上白糖	アスパラガス 人参	みりん風調味料 料理酒	●味噌汁
	●甘夏	キャベツ マヨドレ	うす揚げ うすくち醤油	穀物酢 だし汁(かつお昆布)	マヨドレ 塩	●すまし汁	│ うす揚げ │ 青葱
料	甘夏	●コンソメスープ	塩 だし汁(かつお昆布)	●味噌汁	●バナナ	豆腐 玉葱	だし汁(かつお昆布) 白みそ
		玉葱 エリンギ	●オレンジ	豆腐玉葱	バナナ	根みつばうすくち醤油	●ヨーグルト
		チキンコンソメ	オレンジ	青葱 だし汁(かつお昆布)	●牛乳 牛乳	塩 塩 だし汁(かつお昆布)	ヨーグルト
		うすくち醤油水		白みそ		●アンデスメロン	
		小 ●ヨーグルト		●甘夏 甘夏		アンデスメロン	
		ヨーグルト		12			
	●麦茶	●牛乳	●牛乳	●牛乳	●麦茶	●牛乳	●牛乳
3	●鶏釜飯おにぎり 米	●こいのぼりクッキー 無塩バター	●豆乳焼きドーナツ 焼きドーナツ(豆乳味)	●じゃがいも団子 じゃがいも	●わかめチーズおにぎり 米	●お麩のラスク おつゆ麩	●レーズンクッキー 無塩バター
時	だし汁(かつお昆布)	二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二	元さい プラ(立手味)	片栗粉	が ダイスチーズ わかめごはんの素	65 JG <u>55</u> 無塩バター 上白糖	上白糖
おや	開もも肉 人参	小麦切 ココア		シュレッドチーズ 濃口醤油	わかめこはんの糸		小麦粉 レーズン
5	うす揚げっすくち醤油			上白糖			
	みりん風調味料 料理酒						
	5月12日 (金)	5月13日 (土)	5月15日 (月)	5月16日(火)	5月17日 (水) ●牛乳	5月18日(木)	5月19日 (金)
や朝 つお	◆牛乳◆小魚せんべい	●牛乳●しらす&わかめせんべい	●牛乳 ●野菜ハイハイン	●牛乳 ●ハイハイン	●十乳 ●小魚せんべい	●牛乳 ●しらす&わかめせんべい	●牛乳 ・●野菜ハイハイン
	●ご飯●さわらの味噌マ∃焼き	●ご飯					・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
給	●スナップエンドウの和え物	●厚揚げと豚肉の中華炒め		●塩ラーメン ●かに玉風	●ご飯 ●たらの甘酢あんかけ(揚)	●ご飯●豚肉のみそ炒め	●ご飯 ●鮭のチーズ焼き
食		●厚揚げと豚肉の中華炒め			●ご飯 ●たらの甘酢あんかけ(揚) ●エンドウのチーズサラダ	●ご飯 ●豚肉のみそ炒め ●春雨サラダ	●ご飯
及	●味噌汁 ●オレンジ	●厚揚げと豚肉の中華炒め ●ゆかり和え	●ごぼうサラダ	●かに玉風	●ご飯 ●たらの甘酢あんかけ(揚)	●ご飯●豚肉のみそ炒め	●ご飯 ●鮭のチーズ焼き ●フレンチサラダ
艮	●味噌汁●オレンジ●ご飯	●厚揚げと豚肉の中華炒め●ゆかり和え●中華スープ●ハナナ●こ飯	● ごぼうサラダ ● オレンジ ■ カレーライス	● がに玉風 ● バナナ	●ご飯 ●たらの甘酢あんかけ(揚) ●エンドウのチーズサラダ ●味噌汁 ●赤玉メロン	●ご飯 ●豚肉のみそ炒め ●香まし汁 ●甘夏	●ご飯 ●鮭のチーズ焼き ●フレンチサラダ ●すまし汁 ●ヨーグルト
民	●味噌汁 ●オレンジ ●ご飯 米	●厚揚げと豚肉の中華炒め ●ゆかり和え ●中華スープ ●パナナ	●ごぼうサラダ ●オレンジ ●カレーライス 米 豚ももスライス	● がに玉風 ● パナナ ■塩ラーメン ラーメン 乳ささ身肉	●ご飯 ●たらの甘酢あんかけ(揚) ●エンドウのチーズサラダ ●味噌汁 ●赤玉メロン	●ご飯 ●豚肉のみそ炒め ●豚雨サラダ ●すまし汁 ●甘夏	● ご飯 ● 鮭のチーズ焼き ● フレンチサラダ ● すまし汁 ● ヨーグルト
民	●味噌汁 ●オレンジ ●ご飯 米 ●さわらの味噌マヨ焼き	●厚揚げと豚肉の中華炒め ●ゆかり和え ●中華スープ ●パナナ ●ご販 米 ●厚揚げと豚肉の中華炒め 厚場場げ 医生まフェイス	●ごぼうサラダ ●オレンジ ●カレーライス 米 態ももスライス ためがいも	● がに玉風 ● パナナ ■塩ラーメン ララさやし 大も参	●ご飯 ●たらの甘酢あんかけ(揚) ●エンドウのチーズサラダ ●味噌汁 ●赤玉メロン ●ご販 米 ●たらの甘酢あんかけ(揚) たらの甘酢あんかけ(揚)	●ご飯 ●豚肉のみそ炒め ●豚雨サラダ ●すまし汁 ●甘夏 ●こ飯 ※肉のみそ炒め 豚ももスライス	●ご飯 ●鮭のチーズ焼き ●フレンチサラダ ●すまし汁 ●ヨーグルト ●ご飯 ※ ●鮭のチーズ焼き
民	●味噌汁 ●オレンジ ●こ飯 ※ ●さわらの味噌マヨ焼き さわら 料理酒 マヨドレ	●厚揚げと豚肉の中華炒め ●ゆかり和え ●中華スープ ●パナナ ●ご販 米 ●厚揚げと豚肉の中華炒め 厚場場げ 医生まフェイス	● ごぼうサラダ ● オレンジ ● カレーライス 米 豚もがいも 大変 人物 を がター	●がに玉風 ●パナナ 「カバナナンター・カー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファ	●ご飯 ●たらの甘酢あんかけ(揚) ●エンドウのチーズサラダ ●味噌汁 ●赤玉メロン ●ご飯 ※ ●たらの甘酢あんかけ(揚) たら 塩 二	● ご飯 ● 豚肉のみそ炒め ● 豚肉のカラダ ● すま更 ● すま夏 ● こ飯 ※ 豚肉のみそ炒め ・ 豚ももスラース・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス	● ご飯 ● 鮭のチーズ焼き ● フレンチサラダ ● すまし汁 ● コーグルト ● ご飯 ※ ● 鮭のチーズ焼き むけ シュレッドチーズ
及	●味噌汁 ●オレンジ ●こ飯 米 ●さわらの味噌マヨ焼き さわら 料理・アラー・アラー・アラー・アラー・アラー・アラー・アラー・アラー・アラー・アラー	●厚揚げと豚肉の中華炒め ●ゆかり和え ●中華スープ ●パナナ ●ご販 米 ●厚揚げと豚肉の中華炒め 厚場場げ 医生まフェイス	● オレーラダ ● オレーライス 米 豚もがい ・ ススも ・ なを を が ・ が ・ が ・ が ・ が ・ が ・ が ・ が ・ が ・ が ・	● 加 ・	● ご飯 ● たらの甘酢あんかけ(揚) ● エンドウのチーズサラダ ● 味噌汁 ● 赤玉メロン ● ご飯 ※ たらの甘酢あんかけ(揚) たら 塩 上ラダ 上ラダ 上ラダ ・カーズ ・カー ・カーズ ・カー	● ご飯 のみラダ ・	● ご飯 ● 鮭のチーズ焼き ● フレンチサラダ ● すまし汁 ● ヨーグルト ■ ご飯 ※ ● 鮭のチーズ焼き さけ 塩
R	●味噌汁 ●オレンジ ●こ数 ※ ●さわらの味噌マヨ焼きさねら。 料理酒ではよりとしている。 ●スナップエンドウの和え物 スナップエンドウの	●厚揚げと豚肉の中華炒め ●ゆかり和えープ ● 小本ナナ ● 二散 米 ● 厚揚げと豚肉の中華炒め 厚揚げと豚肉の中華炒め 厚ももスライス 玉衣 大サラダ油 乳すがら入醤油 ブラすた	● オレーラダ ● オレーライス 来豚もなぶを塩がり、サラケック ・ オールン・ファイス ・ オール・ファイス ・ オール・フィース ・ オールース ・ オール・フィース ・ オール・フィース ・ オール・フィース ・ オール・フィース ・ オールース ・ オールース ・ オールース ・ オールース ・ オールース ・ オール・オールース ・ オールース ・ オールース ・	● がパナナ 「本の	●ご飯 ●たらの甘酢あんかけ(揚) ● 本が中のチーズサラダ ● 味噌・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	● T	● ご飯 ● 鮭のチーチサラ ● フェーン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
R	●味噌汁 ●オレンジ ●こ数 ※ ●さわらの味噌マヨ焼きさわら 料理酒 ロカ・そ ●スナップェンドウ スナップ メンド ク スナップ の 器油	●厚揚げと豚肉の中華炒め ●ゆかり和一プ ●パナナ ●ご散 米 ●厚揚げと豚肉の中華炒め ●「場けと豚肉の中華炒め ●原揚げと豚肉の中華炒め 豚ももスライス 素参 サ発がらえ醤油 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	● オレーラダ ● オレーライス 米 豚もがい ・ ススも ・ なを を が ・ が ・ が ・ が ・ が ・ が ・ が ・ が ・ が ・ が ・	● がパート	●ご飯 ●たらの甘酢あんかけ(揚) ●エンドウのチーズサラダ ●味噌汁 ●赤玉メロン ●こ飯 米 ●たらの甘酢あんかけ(揚) たら 塩栗野ダ油 大変が 大し汁(かつお昆布)	● T	● 試験 ● はいます は
PK.	●味噌汁 ●オレンジ ●こ数 ※ ●さわらの味噌マヨ焼き さわ理酒 でコカッと ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	●厚揚げと豚肉の中華炒め ●ゆかり和えープ ●・バナー ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	● オー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	● 加 ・	● ご飯 ● たらの甘酢あんかけ(揚) ● エンドウのチーズサラダ ● 味赤 ● ホーズ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	● T	● 無い が が が が が が が が が が が が が が が が が が
	●味噌汁 ●オレンジ ●こ数 ※ ●さわらの味噌マヨ焼き さ料理酒 マヨドレ 日み・アニンド・ウの和え オフェッブ・ツ・ドゥ とカナッツ・ツ・ア・ダ 漫りの風調味料 ●味噌汁 おつゆま	●厚揚げと豚肉の中華炒め ●ゆかり和え ● 中華ナナ ● 八ナ ・ 大 ・ 下 ・ 下 ・ 下 ・ 下 ・ 下 ・ 下 ・ 下 ・ 下 ・ 下 ・ 下	● オーカン サラダ サラダ オーカン 米 あい で カーカン サラダ ファイ ファも かい カーカン 大 まんが ター カンスキロ 番 カントウテン 音 ラウィン カーカン チョ で ぎょう かい カーカン カーカン カーガン アーダッフスメ 温塩 ごぼうけい かっぱ まん かい カーカン お まん かい カーカン お まん カーカン カーカン ボール・カーカン ボール・カーカン ボール・カー アー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー	● Manual Manu	● ご飯 ● たらの甘酢あんかけ(場) ● エンドウのチャック ● 味赤 玉 女	● 下	● 無けい が は から は から は から
艮	●味が ●味が ●ボールジ ● これが ・ これが ・ さわらって ・ さわらって ・ さわらって ・ されが ・ されが ・ されが ・ でもれる。 ・	●厚場から ● 「	● オーカン マープラダ マーカン マーグ・マス ス ス マーカン マーカー カル 本がい カーカン マーグ・マス・キロ にぼら	●	● たらの甘酢あんかけ(場) ● たらの甘酢あんがけ(場) ● エンドウカー 大・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	● 下	● 無い は は は が は か は か は か は か は か は か は か は か
材	●味噌汁・ ●オレンジ ● スナンジ ● こからの味噌マコ焼きさわらうでは、 できるかは、 できるかは、 できるが、 できない できない いっかい できない できない できない できない できない できない できない できな	●厚揚が出来がある。 ●厚揚が出来がある。 ●の中華がめめの中華がある。 ●の中本・ ●のでも、 ●のでは、	● ゴオレー オー	●	● たらの 甘酢あんかけ(揚) をたらの サボース を	● 下	● はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます
	●味噌汁・ ●オレンジ ● 木 とわらの味噌 マヨ焼き さわゆら 酒・ マラップ・エン・エン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン	●厚揚げと豚丸 ● 「	● オンショウ かっぱ を は かっぱ	●	●ためのサウオー では、	● 下	● はいます は
材	●味噌汁・ ●オレンジ ●これ さわらの味噌マコ焼きさ料理計した ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	●厚揚が出る。 「厚揚が出る。 「中華炒めめの中華がある。 「中本・大の中華がある。 「中本・大の中華がある。 「中本・大の中華がある。 「中本・大のずらも離油 りもし、 「中本・参がすらも離油 りもし。 「中本・参がすら、 「中本・参がする。 「中本・でがらる。 「カナーブループループループループループループループループループループループループループル	● オープダ ● オープダ ● オープグ ● オープグ ・ ファー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	●	● たらの 甘酢 あんかけ(場) を たらの サッド で 大選 を かった で かった かった で かった かった で かった かった かった で かった	● 下	● はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます
材	●味噌汁・ ●オレンジ ● 木 とわらの味噌 マヨ焼き さわゆら 酒・ マラップ・エン・エン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン	●厚揚が出る。 ・ 「	● オンショウ かっぱ を は かっぱ	●	● たら 野家 け番酢 あんかけ(場) を たら 栗子葱 が は 一 エン で	● 下	● はいます は
材	●味噌汁・ ●オレンジ ● 木 とわらの味噌 マヨ焼き さわゆら 酒・ マラップ・エン・エン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン	●厚傷から から か	● オンショウ かっぱ を は かっぱ	●	● たらの けが あんかけ(場) を たらの サガカット は 関 かった な かけ (場) を かった な かけ (場) かった な かけ で かった な かけ で かった な かけ で かった な かけ で かった かった な からい かが かった	● MF M M M M M M M M M M M M M M M M M M	● はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます
材	●味噌汁・ ●オレンジ ● 木 とわらの味噌 マヨ焼き さわゆら 酒・ マラップ・エン・エン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン	●厚揚が出る。 ・ 「	● オンショウ かっぱ を は かっぱ	●	● たら 野家 け番酢 あんかけ(場) を たら 栗子葱 が は 一 エン で	● 下	● はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます
材	●味噌汁・ ●オレンジ ● 木 とわらの味噌 マヨ焼き さわゆら 酒・ マラップ・エン・エン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン	●厚傷かがりのでは、 ・	● オンショウ かっぱ を は かっぱ	●	● たらら 来ラ友参 / に避酢糖 のチンペップ ステレース・ドロック ステーダ では、 かけ (● 下	● はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます
材	●味噌汁・ ●オレンジ ● 木 とわらの味噌 マヨ焼き さわゆら 酒・ マラップ・エン・エン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン	●厚傷かがりのでは、 ・	● オンショウ かっぱ を は かっぱ	●	● たらら 来ラ友参 / に避酢糖 のチンペップ ステレース・ドロック ステーダ では、 かけ (● 下	● はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます
材	●味噌ナジ ●ボール は さんから さん は かっと	●厚像を受ける。 「	● オレンン オレンンジャイ オレンン サック オー グック・スキロ にぼしらす 参引 レンジ カス ス イーヴィスキロ にぼしらず 参引 ルレンジ オカル (大・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア	● プリス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・	● たらの サカカ は は は は は は は は な が かけ (場) を かかけ (場) を かけ (は)	● 「	● ● は
材	●味噌ン ・ たかりでは、 はいからに できます できます できます できます できます できます できます できます	●厚像を受ける。 「	● オン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	● 対象が正青塩サ濃上片鶏水 バイ 変おおいて は から は この は は から から は この は ない から	● たらら 栗ラ葱参 汁醤酢糖 のッエン はんかけ(場) をらら 栗ラ葱参 汁醤酢糖 のッエン はい かけ (場) をらら 栗ラ葱参 汁醤酢糖 のッエ ー メーカン が まった 塩片サ玉人だ濃穀上 エンヤナ参イヨ 中ツ カッカ まった エメストレー オーカー カーカー カーカー カーカー カーカー カーカー カーカーカー カーカーカー カーカーカー カーカーカー カー	● 「	● ● は
材料	●味噌ンジ ●ボーンジ ●ボーンジ ●ボーンジ ● さわ理引み オンナヤをののウッド・アンツ、 選風 計・数 からら酒・アン・アンツ は はゆり かんり はいか はいか はいか かんり かんり はいか かんり かんり かんり はいか かん かんり はいか かんり はいか かんり はいか かんり はいか かんり はいか かんり かんり かんり かんり かんり かんり かんり かんり かんり かん	●厚傷かせん では できます できます できます できます できます できます できます できます	● オンシック マーブスメート マーブスメート では、 マーブスメート では、	● 対象が正有塩サ濃上片鶏水 ババ 変お米ケス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス	●た塩片サ玉人だ濃穀上 マキス人ダマ塩 味かめを、モメー はば パウム かっと を は かっと から 乗う葱を け醤酢糖 の チンド ステレ かっと なら 栗 ラ葱を け醤酢糖 の チンド ステレ かっと なら 栗 ラ葱を け醤酢糖 の チンド ステレ かっと ない カルカー ア・ド・ス・ストレー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	● 「	●● は塩シマサ フャ参物ラ白 まぼきかく オーケー チャルル ア・ルル ア・ルル ア・ルル ア・ルル ア・ルル ア・ルル ア・ルル ア
材 料	●味かした。 また では では できます できます できます できます できます できます できます できます	●厚像を受ける。 「	● オー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	●	●た塩片サ玉人だ濃毅上 マーデンタマ塩 味かめをした ストリー・マーデン はば かけん かいかん できない かんかけ (場) が かけ (場) が が かけ (場) が が かけ (場) が が が が が かけ (場) が が が が が が が が が が が が が が が が が が が	● MR MR X I C A M A M A M A M A M A M A M A M A M A	● 無け が が が が が が が が が が が が が が が が が が
材料 3時お	●味噌汁・ジー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	●厚像を受ける。 「	● オー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	● プラ カー アンター アンター アンター アンター アンター アンター アンター アンタ	● たらの 大学 は は かかけ (場) を かけ (は) を かけ	● MR MR T C P A P A P A P A P A P A P A P A P A P	● ● は

	90 . ot v		<u> </u>		20.4		. 20 . 92 . 30
や朝	5月20日 (土) ●牛乳	5月22日 (月) ●牛乳	5月23日 (火) ●牛乳	5月24日 (水) ●牛乳	5月25日 (木) ●牛乳	5月26日 (金) ●牛乳	5月27日 (土) ●牛乳
	●ハイハイン ●ご飯	●小魚せんべい ●春野菜スパゲティ	●しらす&わかめせんべい ●ご飯		●ハイハイン ●ご飯	●小魚せんべい ●黒糖ロール	●しらす&わかめせんべい ●ご飯
給	●鶏肉の南部焼き ●ビーフンサラダ	●ポテトサラダ ●野菜スーブ	●あじの生姜煮 ●ささみ梅サラダ	●ガリバタ醤油チキン ●アスパラときのこのソテー	●豚肉のスタミナ炒め - ●ひじきの煮物	●チキンカツ ●チーズサラダ	●たらの磯辺焼き ●切干大根の煮物
食	●味噌汁●オレンジ	●バナナ	●味噌汁	●かきたまスープ ●アンデスメロン	●味噌汁	●コンソメスープ ●バナナ	● すまし汁 ●ヨーグルト
R	O 3,000		U L Q	•,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		●牛乳	
	●ご飯 米	●春野菜スパゲティ スパゲティ	●ご飯 米	●ご 飯 米	●ご飯 米	●黒糖ロール 黒糖ロール(卵なし)	●ご飯 米
	●鶏肉の南部焼き	スパゲティ サラダ油 鶏もも肉	●あじの生姜煮	●ガリバタ醤油チキン	●豚肉のスタミナ炒め	●チキンカツ	●たらの磯辺焼き
	鶏もも肉 上白糖	玉葱 キャベツ	あじ 濃口醤油	鶏もも肉 濃口醤油	豚ももスライス 太もやし	鶏むね肉 塩	たら うすくち醤油
	流口醤油 サラダ油 いりごま(黒)	アスパラガス 人参	上白糖料理酒	上白糖料理酒	玉葱	小麦粉水	みりん風調味料 料理酒 ままるは
		デキンコンソメ うすくち醤油	おろし生しょうが	おろし生にんにく 有塩バター	パラし生しょうが サラダ油 濃口醤油 - 上白糖	パン粉 サラダ油	青さのり ●切干大根の煮物
	●ビーフンサラダ 白ビーフン キャベツ	粉チーズ	●ささみ梅サラダ 鶏ささ身肉 キャベツ	●アスパラときのこのソテー アスパラガス		●チーズサラダ キャベツ	切干大根 人参
	人参	●ポテトサラダ じゃがいも	玉葱 人参	人参エリンギ	●ひじきの煮物 芽ひじき うず揚げ	人参 スイートコーン	切り、大人根が、大人根が、大人根が、大人は、大人は、サラロト・サラロト・ナー・ナー・ナー・ナー・ナー・ナー・ナー・ナー・ナー・ナー・ナー・ナー・ナー・
	」 濃口醤油 上白糖 穀物酢	きゅうり 人参 マヨドレ	梅子し ごま油 うすくち醤油	エリンヤ しめじ サラダ油 濃口醤油	79 揚げ 人参 だし汁(かつお昆布)	スイートコーン ダイスチーズ 穀物酢 サラダ油	エロ糖 うすくち醤油 だし汁(かつお昆布)
材	●味噌汁	塩	いりゴマ(白)	塩	濃口醤油 上白糖	リンタル 上白糖 塩	●すまし汁
	玉芴	●野菜スープ エリンギ	●味噌汁 チンゲン菜	●かきたまスープ鶏卵	●味噌汁	●コンソメスープ	豆腐 カットワカメ
料	ガットワカメ うす揚げ だし汁(かつお昆布)	玉葱	チンゲン菜 うす揚げ だし汁(かつお昆布)	鶏卵 青葱 うすくち醤油	豆腐 玉葱	じゃがいも しめじ	うすくち醤油塩
	白みそ ●オレンジ	うすくち醤油 塩 だし汁(かつお昆布)	白みそ ●甘夏	温 だし汁(かつお昆布)	主物 青葱 だし汁(かつお昆布) 白みそ	チキンコンソメ 塩 さす/た 探池	だし汁(かつお昆布)
	オレンジ	●バナナ	甘夏	●アンデスメロン アンデスメロン	●オレンジ	う すくち醤油 水	●ヨーグルト ョーグルト
		バナナ		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	オレンジ	●バナナ バナナ	
						●牛乳 牛乳	
						一年乳 	
	●牛乳●ペアクリームワッフル	●麦茶 ●昆布おにぎり	●牛乳 ●ごぼうのからあげ	●牛乳 ●お麩きなこ おつゆ麩	●牛乳 ●フルーツポンチ	●りんごジュース ● 人 参ケーキ	●牛乳 ●ミニたいやき ミニたいやき(つぶあん)
3 時	ペアクリームワップル	米 塩昆布	ごばう 濃口醤油 片栗粉 サラダ油	無塩バター	バナナ	●りんごジュース ●人参ケーキ 無塩バター 上白糖	ミニたいやき(つぶあん)
おや		いりゴマ(白)	片栗粉 サラダ油	上白糖きな粉	│ パイナップル缶 │ 水 _{の一}	場別 小麦粉	
2					粉寒天 上白糖 豆乳	ベーギングパウダー 人参	
	5月29日(月)	5月30日 (火)	5月31日 (水)		22,0		
や朝った	●牛乳 ●野菜ハイハイン	●牛乳 ●ハイハイン	●牛乳 ●小魚せんべい				
	●ご飯 ●ホイコーロー	●ご飯 ●鮭のムニエル	●ご飯 ●鶏肉の照り焼き				
給	●もやしのナムル ●わかめスープ	●マカロニサラダ ●味噌汁	●キャベッとツナのサラダ ●味噌汁				
食	●甘夏	●オレンジ	●バナナ				
	●ご飯	●ご飯	●ご飯				
	米●ホイコーロー	★	★				
	豚ももスライス キャベツ	さけ 塩	鶏もも肉 濃口醤油				
	ピーマン サラダ油	小麦粉 有塩バタ—	上白糖料理酒				
	│ 赤みそ │ おろし生しょうが │ 濃口醤油	●マカロニサラダ マカロニ	片栗粉 ●キャベツとツナのサラダ				
	上白糖	きゅうり 人参	キャベツ				
	●もやしのナムル 太もやし ***	マヨドレ 塩	ツナフレーク マヨドレ				
	デンゲン菜 ツナフレーク すりごま(白)	●味噌汁 豆腐	塩●味噌汁				
材	9 りこま(ロ) うすくち醤油 上白糖	うす揚げ 青葱	●味噌/T じゃがいも 玉葱				
	ごま油	だじ汁(かつお昆布) 白みそ	青葱 だし汁(かつお昆布)				
料	●わかめスーブ カットワカメ エ 数	●オレンジ	白みそ ●バナナ				
	玉忽 鶏がらスープ うすくち醤油	オレンジ	●ハテテ バナナ				
	塩水						
	●甘夏						Ma
	甘夏						
						77	
	●牛乳 ●ブレーンクッキー	●牛乳 ●もっちりチーズ	● 年乳 ●シュガートースト				
3 時	無塩バター 上白糖	白玉粉 粉チーズ	食パン 無塩バター				
おや	小麦粉	豆乳 小麦粉 ベーキングパウダー	グラニュー糖				
2		サラダ油					
1			1		ĺ	Ì	j l

令和5年 野上あゆみ保育園 **メ・キ・キ・キ・キ・キ・キ・キ・キ** 5月献立表 (完了期)

	节和5年 野工	こめゆみ保育国	* 3	.4.2. 2	4 . 22 . 22 . 22		駅
	5月1日 (月) ●牛乳 ●しらす&わかめせんべい	5月2日 (火) ●牛乳 ●野菜ハイハイン	5月6日 (土) ●牛乳 ●ハイハイン	5月8日 (月) ●牛乳 ●小魚せんべい	5月9日 (火) ●牛乳 ●しらす&わかめせんべい	5月10日 (水) ●牛乳	5月11日 (木) ●牛乳 ●ハイハイン
	● しらす &わかめせんへい ● 肉うどん ● 煮魚 ● 甘夏	● コンソメスープ ● コンのほりチキンライス ● ひじきサラダ ● コンソメスープ ● ヨーグルト	● T	●ご飯 でんべい ●ご飯 明期り焼き ●鶏肉の照り焼き ●さっぱり和え ●味噌汁 ●甘夏	●しらす &わかめせんへい ●ロールバン ●ポークビーンズ ●アスパラのマヨサラダ ●バナナ ●牛乳	●ご飯 ●鮭の幽庵焼き	● TM ハイン ● ご飯 ● マーマレードチキン ● ジャーマンポテト ● 味噌汁 ● ヨーグルト
材料	● 方形 は から は か	● ボール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	● *** ● * ● ** ● ** ● ** ● ** ● ** ● ** ● ** ● ** ● ** ● ** ● *	● 業温上料片 されき は 日本	●ロールバン() ●ボール・バン() ●ボール・バン() ● 下も忽参・ボール・バン() ・ 下も忽参・ボール・バン() ・ 下も忽参・ボール・バー・ボール・バン() ・ 下のスート・ボール・ボール・ボール・ボール・バール・バン() ・ アンスーク・ボール・ボール・ボール・ボール・ボール・ボール・ボール・ボール・ボール・ボール	● 注けみりう料理 が は が は が が が が が が が が が が が が が が が	● 二米 マト・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
3 時おやつ	● 麦茶 飯 おにぎり ※ ※ ※ 計(かつお昆布) 鶏もも肉 人人参揚げ がっ	●年乳 ●ココアクッキー 無塩パター 上白糖 小麦粉 ココア	● 牛乳 ● 豆腐きなこ 豆腐 豆な粉 上白糖	●牛乳 ●じゃがいも団子 じゃがいも トコレッドチーズ 濃口醤油 上白糖	●麦茶 ●わかめチーズおにぎり 米 ダイスチーズ わかめごはんの素	● 牛乳 ● お麩のラスク おつゆ数 無塩パター 上白糖	● 牛乳 ● クッキー 無塩バター 上山麦粉
や朝った	うず揚げ うずくち醤油 みりん風調味料 料理酒 5月12日 (金) ●牛乳 ●小魚せんべい	5月13日 (土) ●牛乳 ●しらす &わかめせんべい		5月16日 (火) ●牛乳 ●ハイハイン	5月17日 (水) ●牛乳 ●小魚せんべい	5月18日 (木) ●牛乳 ●しらす &わかめせんべい	
給	料理酒 5月12日 (金) ●牛乳 ●小魚せんべい ●ご飯	●牛乳	●牛乳 ●野菜ハイハイン ●カレーライス	●牛乳	●牛乳	●牛乳 ●しらす&わかめせんべい ●ご飯 ●豚肉のみそ炒め	●牛乳
給食材		●牛乳 ●しらす&わかめせんべい ●ご飯 ●厚揚げと豚肉の中華炒め ●かり和え ●中華スープ	●牛乳 ●野菜ハイハイン ●カレーライス ●ごぼうサラダ	●牛乳●ハイハイン●肉うどん●煮魚	●牛乳 ●小魚せんべい ●ご飯 ●たらの甘酢あんかけ(焼) ●キャベツのチーズサラダ ●味噌汁	◆牛乳◆Lらす&わかめせんべい●ご飯●豚肉のみそ炒め●春雨サラダ●すまし汁	●牛乳 ●野菜ハイハイン ●ご飯 ●触のチーズ焼き ●フレンチサラダ ●すまし汁

	5月20日 (土)	5月22日 (月)	5月23日(火)	5月24日(水)	5月25日(木)	5月26日 (金)	5月27日 (土)
	●牛乳	●牛乳	●牛乳	●牛乳	●牛乳	●牛乳	●牛乳
つお	●ハイハイン ●ご飯	●小魚せんべい●春野菜スパゲティ	●しらす&わかめせんべい ●ご飯	●野菜ハイハイン●ご飯	●ハイハイン ●ご飯	●小魚せんべい●食パン	●しらす&わかめせんべい ●ご飯
給	●鶏肉の南部焼き ●ビーフンサラダ	●ポテトサラダ ●野菜スープ	●あじの生姜煮 ●ささみ梅サラダ	●ガリバタ醤油チキン ●アスパラときのこのソテー	●豚肉のスタミナ炒め - ●ひじきの煮物	●鶏肉のパン粉焼き●チーズサラダ	●たらの磯辺焼き ●切干大根の煮物
	●味噌汁	●バナナ	●味噌汁	●わかめスープ	●味噌汁	●コンソメスープ	●すまし汁
食	●オレンジ		●甘夏	●アンデスメロン	●オレンジ	●バナナ●牛乳	●ヨーグルト
-	●ご飯	●春野菜スパゲティ	●ご飯	●ご飯	●ご飯	●食パン	●ご飯
	米	スパゲティ サラダ油	米	米	米	食パン	米
	■鶏肉の南部焼き鶏もも肉	鶏もも肉 玉葱	●あじの生姜煮 あじ	●ガリバタ醤油チキン 鶏もも肉	●豚肉のスタミナ炒め 豚ももスライス	●鶏肉のパン粉焼き 鶏むね肉	●たらの磯辺焼き たら
	上白糖 濃口醤油	キャベツ アスパラガス	│ 濃口醤油 │ 上白糖	震口醤油 上白糖	│ 太もやし 玉葱	塩 小麦粉	うすくち醤油 みりん風調味料
		│ 人参 │ チキンコンソメ	料理酒おろし生しょうが	料理酒 おろし生にんにく	│ 人参 │ おろし生しょうが	水 パン粉	料理酒青さのり
	●ビーフンサラダ 白ビーフン	うすくち醤油 塩	●ささみ梅サラダ	有塩バター	サラダ油 濃口醤油 - 上白糖	サラダ油	●切干大根の煮物
	キャベツ	│ 粉チーズ │	鶏さき身肉キャベツ	●アスパラときのこのソテー アスパラガス		●チーズサラダ キャベツ	切干大根 人参
	人参 ごま油	●ポテトサラダ じゃがいも	主葱 人参	人参 エリンギ	●ひじきの煮物 芽ひじき	人参 スイートコーン	うず揚げ サラダ油
	一濃口醤油 上白糖	きゅうり 人参	検	しめじ サラダ油	うす揚げ 人参	ダイスチーズ 穀物酢 サラダ油	上白糖 うすくち醤油
材	穀物酢	マヨドレ 塩	うすくち醤油 いりゴマ(白)	濃口醤油 塩	だし汁(かつお昆布) 濃口醤油	1 上白糖	だし汁(かつお昆布)
123	●味噌汁 玉葱	●野菜スープ	●味噌汁	●わかめスープ	上白糖	塩	●すまし汁 豆腐
料	カットワカメ うす揚げ	エリンギ 玉葱 青葱	チンゲン菜うす揚げ	カットワカメ 青葱	●味噌汁 豆腐 玉葱	●コンソメスープ じゃがいも	カットワカメ うすくち醤油
1-1	だし汁(かつお昆布) 白みそ	青葱 うすくち醤油	│ だし汁(かつお昆布) │ 白みそ	うすくち醤油塩	青葱	しめじ チキンコンソメ	塩 だし汁(かつお昆布)
	●オレンジ	塩だし汁(かつお昆布)	●甘夏	だし汁(かつお昆布)	だし汁(かつお昆布) 白みそ	塩 うすくち醤油	●ヨーグルト
	オレンジ	●バナナ	甘夏	●アンデスメロン アンデスメロン	●オレンジ	水	ヨーグルト
		バナナ			オレンジ	●バナナ バナナ	
						●牛乳	
						牛乳	
-	●牛乳	●麦茶	●牛乳	●牛乳 ● む 熱き た =	●牛乳	●りんごジュース	●牛乳
3	●マカロニみたらし マカロニ ※ロ醤油	●ゆかりおにぎり 米	●さつま芋スティック さつまいも 上白糖	●お麩きなこ おつゆ麩 無塩バター	●フルーツポンチ バナナ いんご	●豆腐みたらし 豆腐 濃口醤油	●さつま芋スティック さつまいも 上白糖
時お	農口醤油 上白糖 上亜粉	ゆかり いりゴマ(白)	上口楣	1 上日糖	りんこ	濃口醤油 上白糖 上西粉	上口楣
ゃ	片栗粉 水			きな粉	粉寒天 上豆糖	片栗粉 水	
2					豆乳 一		
	5月29日(月)	5月30日(火)	5月31日 (水)				
や朝 つお	●牛乳●野菜ハイハイン	●牛乳●ハイハイン	●牛乳●小魚せんべい				
	●ご飯 ●ホイコーロー	●ご飯 ●鮭のムニエル	●ご飯 ●鶏肉の照り焼き				
給	●もやしのナムル ●わかめスープ	●マカロニサラダ ●味噌汁	●キャベツとツナのサラダ ●味噌汁				
食	● 甘夏	●オレンジ	●パナナ				
	●ご飯 米	●ご飯 米	●ご飯 米				
	●ホイコーロー	●鮭のムニエル	●鶏肉の照り焼き				
	豚ももスライス キャベツ	は塩	鶏もも肉 濃口醤油				
	がしてフィス キャベツ ピーマン サラダ油	小麦粉 有塩バター	上白糖 料理酒				
	<i>赤みて</i> おろし生しょうが	●マカロニサラダ	片栗粉				
	濃口醤油 上白糖	マカロニ	●キャベツとツナのサラダ	1			1
		きゅうり	キャベツ				
1	●もやしのナムル	きゅうり 人参 マヨドレ	│ 人参 │ ツナフレーク				
	大夫わし	きゅうり 人参 マヨドレ 塩	Ⅰ 人参				
	大夫わし	きゅうり 人マ書ドレ 塩 ・ 味噌汁 ・ 味噌	人参 ツナフレーク マヨドレ 塩 ●味噌汁				
材	太もやし チンゲン菜 ツナフレーク すりごま (白) うすくち 番 上白糖	きゅうり 人マョ 塩 味噌 で 原 属 揚 げ う す 変 が げ	人参 ツナフレーク マヨドレ 塩 ●味噌汁 じゃがいも 玉葱				
	太もやし チンゲン菜 ツナリごま(ウ) うすくち醤 上白額 こま油	きゅうり 人マョ 塩 ●味噌汁 豆腐揚げ	人参 ツナコレーク サコドレーク 塩 ●味噌汁 しゃあがいも 玉変恵 だし(かつお昆布)				
材料	太もやし デンゲン東 ツナフレーク すりごま(醤油 上白語油 ●わかめスープ カットワカメ	きゅうり 人でする 塩、味噌汁 豆腐 湯が変けがつかま でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。	人参 ツナコレーク マヨドレ 塩 ●味噌汁 じゃがいも 玉葱 青葱 だし汁(かつお昆布) 白みそ				
	太子ン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	きゅうり 人参 マヨドレ 塩 味噌汁 豆腐 うす揚げ 青窓(ナ)(かつお昆布) 白みそ	人参 ツナコレーク サコドレーク 塩 ●味噌汁 しゃあがいも 玉変恵 だし(かつお昆布)				
	太子ンナン 大・アンナン イン・アンナン 大・アンナン アン・ アンナン アン	きゅうり 人でする 塩、味噌汁 豆腐 湯が変けがつかま でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。	人参 ツナコレーク セリナコレーク 塩 ・味噌汁 しゃを 素を だし、 ・ボーク ・ボーク ・ボーク ・ボーク ・ボーク ・ボーク ・ボーク ・ボーク				
	太チンナリでは、 大チンナリでは、 東ク白油	きゅうり 人でする 塩、味噌汁 豆腐 湯が変けがつかま でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。	人参 ツナコレーク セカーク は ・ 味噌汁 じゃがいも 玉変葱 たしみそ ・ パナナ				
	太子ンナン 大・アンナン イン・アンナン 大・アンナン アン・ アンナン アン	きゅうり 人でする 塩、味噌汁 豆腐 湯が変けがつかま でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。	人参 ツナコレーク セカーク は ・ 味噌汁 じゃがいも 玉変葱 たしみそ ・ パナナ				₩
	太子ンナリオウオリカー マッチ・アンナリオリオリカー ステーク は 選 スナンナリごも 精油 かり カカル 変がらち おかり スキッカック いちち は 水 ・ 甘 夏	きゅうり 人でする 塩、味噌汁 豆腐 湯が変けがつかま でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。	人参 ツナコレーク セカーク は ・ 味噌汁 じゃがいも 玉変葱 たしみそ ・ パナナ				4.
	太子ンナリオウオリカー マッチ・アンナリオリオリカー ステーク は 選 スナンナリごも 精油 かり カカル 変がらち おかり スキッカック いちち は 水 ・ 甘 夏	きゅうり 人でする 塩、味噌汁 豆腐 湯が変けがつかま でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。	人参 ツナコレーク セカーク は ・ 味噌汁 じゃがいも 玉変葱 たしみそ ・ パナナ				
	太子ンナリオウオリカー マッチ・アンナリオリオリカー ステーク は 選 スナンナリごも 精油 かり カカル 変がらち おかり スキッカック いちち は 水 ・ 甘 夏	きゅうり 人でする 塩、味噌汁 豆腐 湯が変けがつかま でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。	人参 ツナコレーク セカーク は ・ 味噌汁 じゃがいも 玉変葱 たしみそ ・ パナナ				
	太子ンナリオウオリカー マッチ・アンナリオリオリカー ステーク は 選 スナンナリごも 精油 かり カカル 変がらち おかり スキッカック いちち は 水 ・ 甘 夏	きゅうり 人でする 塩、味噌汁 豆腐 湯が変けがつかま でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。 でした。	人参 ツナコレーク セカーク は ・ 味噌汁 じゃがいも 玉変葱 たしみそ ・ パナナ				
	太チンナリすうとご わかま からなら 東一白油 マナンナリすうとご わかり あがらち 夏夏 サイン フェック フェック フェック フェック フェック フェック フェック フェック	きゅうり ママン 塩 味噌汁 ラマ で で で で で で で で で で で で で で で で で で で	人参 ツマレーク 塩 ・味やかがいも ・でも変を ・でもできます。 ・でもできます。 ・でもできます。 ・でもできます。 ・でもできます。 ・バナナ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・				
**	太子ンテン・マー・マー・マー・マー・マー・マー・マー・マー・マー・マー・マー・マー・マー・	きゆうり ママン 塩 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	人参 ツマコレーク は ・ はいいでは、 ・ はいいではいいではいいではいいではいいではいいではいいではいいではいいではいい				
3 時	太子ツナリオウム インター マー	きゅうり 大多さい ・ 豆が は ・ 豆が は ・ 豆が で は ・ 豆が で は ・ 豆が で は ・ 豆が で は ・ こが で かい で で で で で で で で で で で で で で で で で	人参 マフレーク は ・ できる ・ できる				
**************************************	太子シナリすうとご ボークロ油 スチンナリッすうとご 表 アンナリップ (きゅうり マラップ 塩 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	人参 マフレーク は ・ では、 ・ では、 ・ では、 ・ では、 ・ では、 ・ でも、				
3時お	太子ツナリオウム インター マー	きゅうり マラップ 塩 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	人参 マフレーク は ・ できる ・ できる				

	令和5年 野山	上あゆみ保育園	黒・キ	. 4 . 2 . 2 .	4 . 2 . 2 . 2	5月	献立表(後期)
	5月1日 (月)	5月2日 (火)	5月6日 (土)	5月8日 (月)	5月9日 (火)	5月10日(水)	5月11日(木)
や朝 つお	●しらす&わかめせんべい	●野菜ハイハイン	●ハイハイン	●小魚せんべい	●しらす&わかめせんべい	●野菜ハイハイン	●ハイハイン
給食	●肉うどん ●煮魚 ●甘夏	● 軟飯 ● 鶏肉と野菜のケチャップ煮 ● ひじきの煮物 ● 野菜スープ ● ヨーグルト	● 軟飯	●軟飯 ●鶏肉の照り焼き ●さっぱり和え ●味噌汁 ●甘夏	●食バン ●ポークビーンズ ●キャベッサラダ ●バナナ	●軟飯●たらの幽庵焼き●きんぴら大根●すまし汁●アンデスメロン	●軟飯 ●マーマレードチキン ●ジャーマンポテト ●味噌汁 ●ヨーグルト
材料	● 肉うどん うどももこ し人と にありられ にあり の方が	● 軟飯 米 ● 鶏肉と野菜のケチャップ煮 鶏もも肉 大塩マトナン で で で で で で で で で で で で で で で で で で で	● 軟 ・ さわらのムニエル ・ さわらりを ・ さわらりを ・ ないでする。 ・ では、 のの	● 軟 第 4 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	●食パン ・食パン ・ で が で で で で で で で で で で で で で で で で で	● 軟 ・ たらりが ・ たりが ・ たりの ・ たりが ・ はしの ・ かり ・ たりが ・	●軟飯 ※ マキャン では、
3 時おやつ	● 麦茶 ● 鶏釜飯おにぎり(軟飯) 米 だし汁(かつお昆布) 鶏もも肉 人参 うす揚げ うすくち醤油 みりん風調味料 料理酒	●クッキー 無塩パター 上白糖 小麦粉	● 豆腐きなこ 豆腐 きな粉 上白糖	●じゃがいも団子 じゃがいも 片栗粉 濃口醤油 上白糖	●麦茶 ●わかめおにぎり(軟飯) 米 わかめごはんの素	● お麩のラスク おつゆ 麩 無塩バター 上白糖	● クッキー 無塩パター 上白糖 小麦粉
	5月12日 (金)	5月13日 (土)	5月15日 (月)	5月16日(火)	5月17日(水)	5月18日(木)	5月19日 (金)
や朝 つお	●小魚せんべい	●しらす&わかめせんべい	●野菜ハイハイン	●ハイハイン	●小魚せんべい	●しらす&わかめせんべい	●野菜ハイハイン
給食	軟飯●さわらの味噌焼き●キャベツの和え物●味噌汁●オレンジ	軟飯厚揚げと豚肉の中華炒めゆかり和え和風スープバナナ	● 軟飯 ●ポトフ ● 大根の煮物 ● オレンジ	●肉うどん●煮魚●パナナ	●軟飯 ●たらの甘酢あんかけ(焼) ●キャベツのサラダ ●味噌汁 ●赤玉メロン	●軟飯 ●豚肉のみそ炒め ●春雨サラダ ●すまし汁 ●甘夏	●軟飯 ●さわらの塩焼き ●フレンチサラダ ●すまし汁 ●ヨーグルト
材料	● 軟飯 ※ ● さわらの味噌焼きさわらら酒そ べべい ※ 油油 調味 ・ マッツ ※ 油油 調味 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	●軟飯 ※ ●厚揚げと豚肉の中華炒め 厚揚げらイス 玉太人・サライ白ま かから は 一カルに	● 軟版 米	●肉がある。 肉がある。 肉がある。 肉がある。 肉がある。 肉がいる。 肉がいる。 肉がいる。 肉がいる。 のでは、	● 軟筋 ** ● たらの甘酢あんかけ(焼) たら たらの甘酢あんかけ(焼) たら は 東	● *** ** ** ** ** ** ** ** ** *	● 軟飯 ※ さわららの塩 サラ が
	●麦茶 ●野菜ジュースゼリー 野菜ジュース 上白糖	●マカロニきな粉 マカロニ きな粉 上白糖	● 豆腐きなこ 豆腐 豆な粉 上白糖	●麦茶 ●おかかおにぎり(軟飯) 米 かつお糸削り	●さつま芋スティック さつまいも 上白糖	●甘夏 甘夏 ●クッキー 無塩バター 上上表粉	●ジャムサンド 食パン りんごジャム

	5月20日 (土)	5月22日 (月)	5月23日 (火)	5月24日 (水)	5月25日 (木)	5月26日 (金)	5月27日 (土)
や朝	●ハイハイン	9月22日 (月) ●小魚せんべい	●しらす&わかめせんべい		●ハイハイン	●小魚せんべい	り月27日(エ) ●しらす&わかめせんべい
つお							
	●軟飯 ●鶏肉の南部焼き	●春野菜スパゲティ ●ポテトサラダ	●軟飯 ●あじの生姜煮	●軟飯●バター醤油チキン	●軟飯 ●豚肉のスタミナ炒め	●食パン ●鶏肉のパン粉焼き	●軟飯 ●たらの磯辺焼き
給	●ビーフンサラダ	●野菜スープ	●ささみ梅サラダ	●キャベツときのこのソテー	●ひじきの煮物	●キャベツのサラダ	●大根の煮物
食	●味噌汁 ●オレンジ	●バナナ	●味噌汁 ●甘夏	●わかめスープ ●アンデスメロン	●味噌汁●オレンジ	●野菜スープ ●バナナ	●すまし汁 ●ヨーグルト
	●軟飯	●春野菜スパゲティ	●軟飯	●軟飯	●軟飯	●食パン	●軟飯
	*	スパゲティ サラダ油	米	米	米	食パン	*
	●鶏肉の南部焼き	鶏もも肉	●あじの生姜煮	●バター醤油チキン	●豚肉のスタミナ炒め	●鶏肉のパン粉焼き	●たらの磯辺焼き
	鶏もも肉 上白糖	玉葱 キャベツ	あじ 濃口醤油	鶏もも肉 濃口醤油	│ 豚ももスライス │ 太もやし	鶏むね肉 塩	たら うすくち醤油
	濃口醤油	人参	上白糖	上白糖	玉葱	小麦粉	みりん風調味料
	サラダ油 いりごま(黒)	うすくち醤油 塩	料理酒 おろし生しょうが	料理酒 有塩バター	│ 人参 │ おろし生しょうが	水 パン粉	料理酒 青さのり
					サラダ油	サラダ油	
	●ビーフンサラダ 白ビーフン	●ポテトサラダ じゃがいも	●ささみ梅サラダ鶏ささ身肉	●キャベツときのこのソテー キャベツ	-│ 濃口醤油 │ 上白糖	●キャベツのサラダ	●大根の煮物 大根
	キャベツ	きゅうり	キャベツ	人参		キャベツ	人参
材	人参 ごま油	人参 塩	│ 玉葱 │ 人参	エリンギ しめじ	●ひじきの煮物 芽ひじき	│ 人参 │ スイートコーン	うす揚げ サラダ油
173	濃口醤油		梅干し	サラダ油	うす揚げ	穀物酢	上白糖
44	上白糖 穀物酢	●野菜スープ エリンギ	ごま油 うすくち醤油	濃口醤油 塩	人参 だし汁(かつお昆布)	サラダ油 上白糖	うすくち醤油 だし汁(かつお昆布)
料	●味噌汁	玉葱 うすくち醤油	いりゴマ(白)	●わかめスープ	│ 濃口醤油 │ 上白糖	塩	●すまし汁
	玉葱	塩	●味噌汁	カットワカメ		●野菜スープ	豆腐
	トラットワカメ トラす揚げ	だし汁(かつお昆布)	│ チンゲン菜 │ うす揚げ	うすくち醤油塩	●味噌汁 豆腐	しゃがいも しめじ	カットワカメ うすくち醤油
	だし汁(かつお昆布)	●バナナ	だし汁(かつお昆布)	だし汁(かつお昆布)	玉葱	塩	塩
	白みそ	バナナ	白みそ	●アンデスメロン	│ だし汁(かつお昆布) │ 白みそ	うすくち醤油 だし汁(かつお昆布)	だし汁(かつお昆布)
	●オレンジ		●甘夏	アンデスメロン			●ヨーグルト
	オレンジ		甘夏		●オレンジ オレンジ	●バナナ バナナ	ヨーグルト
					7000	////	
<u> </u>	A7+0-7:1	■ * *	A+0+#======	△ +> <u>*</u> +**	A 711 1 25 -	● 三座 2: 4 こ1	A+0+#== +
	●マカロニみたらし マカロニ	●麦茶 ●ゆかりおにぎり(軟飯)	●さつま芋スティック さつまいも	●お麩きなこ おつゆ麩	●フルーツポンチ バナナ	●豆腐みたらし豆腐	●さつま芋スティック さつまいも
3	濃口醤油	米 ゆかり	上白糖	無塩バター 上白糖	りんご	濃口醤油 上白糖	上白糖
時お	上白糖 片栗粉	いりゴマ(白)		上日標 きな粉	水 粉寒天	上日標 片栗粉	
おや	水				上白糖 豆乳	水	
っ					五子		
	5月29日(月)	5月30日 (火)	5月31日 (水)				
や朝	●野菜ハイハイン	●ハイハイン	●小魚せんべい				
7.6	●軟飯	●軟飯	●軟飯				
給	●ホイコーロー ●もやしのナムル	●さわらのムニエル ●マカロニサラダ	●鶏肉の照り焼き●キャベツのサラダ				
孙口	●わかめスープ	●味噌汁	●味噌汁				
食	●甘夏	●オレンジ	●バナナ				
	●軟飯	●軟飯	●軟飯				
	●ホイコーロー 豚ももスライス	●さわらのムニエル さわら	●鶏肉の照り焼き 鶏もも肉				
	キャベツ	塩	濃口醤油				
	ピーマン サラダ油	│ 小麦粉 │ 有塩バター	上白糖 料理酒				
	赤みそ おろし生しょうが	●マカロニサラダ	片栗粉				
1	濃口醤油	マカロニ	●キャベツのサラダ				
	上白糖	きゅうり 人参	キャベツ 人参				
	●もやしのナムル	塩	塩				
材	太もやし チンゲン菜	●味噌汁	●味噌汁				
	すりごま(白)	豆腐	じゃがいも				
料	うすくち醤油 上白糖	うす揚げ だし汁(かつお昆布)	│ 玉葱 │ だし汁(かつお昆布)				
	ごま油	白みそ	白みそ				*
	●わかめスープ	●オレンジ	●バナナ			(Y)	C ₁
1	カットワカメ 玉葱	オレンジ	バナナ				
	うすくち醤油						- 3
	塩 だし汁(かつお昆布)						
	●甘夏 甘夏						
	●プレーンクッキー 無ち バター	●さつま芋スティック *つまい*	●シュガートースト 会パン				
3	無塩バター 上白糖	さつまいも 上白糖	食パン 無塩バター				
時	小麦粉		グラニュー糖				
おや							
2							
			1	1			

_	节和5年 野」	こめゆみ保育園	<u></u> ≈ . ≪		<u> </u>		駅 工表(中期)
や朝った	5月1日 (月) ●ハイハイン	5月2日 (火) ●野菜ハイハイン	5月6日 (土) ●ハイハイン	5月8日 (月) ●野菜ハイハイン	5月9日 (火) ●ハイハイン	5月10日 (水) ●野菜ハイハイン	5月11日 (木) ●ハイハイン
	●やわらかうどん ●人参の煮物 ●ほうれん草の煮物	●7倍粥 ●立腐煮 ●大根の煮物 ●すまし汁	●7倍粥 ●さわらの煮付け ●ほうれん草の煮物 ●すまし汁	●7倍粥 ●豆腐煮 ●人参の煮物 ●すまし汁	●バン粥●さわらの煮付け●じゃがいもの煮物●すまし汁	●7倍粥 ●煮魚 ●大根の煮物 ●すまし汁	● 7倍粥● 豆腐煮● じゃがいもの煮物● すまし汁
材料	●やわらかうどん うどん だし汁(かつお昆布) 上白糖 治 ・人参の だし汁(かつお昆布) ・大参の がし汁(かつお昆布) ・ラすくち醤油 ・ほうれん草の煮物 におれん草のお見んができます。 ・ほうれんずります。 ・ほうれんずります。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	● 7倍	● 7倍	●7倍 ●7倍 ※ ● 豆腐 だし前 だし ・	●パンパン別では、 ・パンパンの表付けない。 ・さわらの表付けなわらがにもかければ、 ・だしけがいもの素物でかがいもの表物では、 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	● 7倍 ● 煮魚 たら だし白くち 油 ● 大根の がいました。 ・ すま底がいる。 ・ できまでは、 できました。 ・ できました。 ・ できまない。 ・ できない。 ・ できない。	● 7倍
3時おやつ	●甘夏 5月12日 (金)	●じゃがいもマッシュ じゃがいも だし汁(かつお昆布)	●オレンジ 5月15日 (月)	●甘夏 5月16日(火)	●パナナ 5月17日 (水)	●アンデスメロン 5月18日 (木)	●さつまいもマッシュ さつまいも だし汁(かつお昆布)
つお	●野菜ハイハイン ● 7倍粥 ● さわらの煮付け ● ほうれん草の煮物 ● すまし汁	● ハイハイン ● 7倍粥 ● 豆腐煮 ● 人参の煮物 ● すまし汁	●野菜ハイハイン ● 7倍粥 ● さわらの煮付け ● 大根の煮物 ● すまし汁	●ハイハイン ● やわらかうどん ● 煮魚 ●ほうれん草の煮物	●野菜ハイハイン ●7倍粥 ●煮魚 ●人参の煮物 ●すまし汁	● ハイハイン ● 7倍粥 ● 豆腐煮 ● ほうれん草の煮物 ● すまし汁	●野菜ハイハイン ● 7倍粥 ● さわらの煮付け ● 大根の煮物 ● すまし汁
材料	● 7倍粥 米 ● さわらの煮付けさわらだし汁(かつお昆布) 上白糖 うすくち 醤油 ● ほうれん草の煮 根ほうれん草のお昆布) すいけ(か醤油 ● すましかましかましかけ(か) おしいました。 おもしがしましかました。 カナー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー	● 7倍	● 7倍粥 米 ● さわらの煮付け さわら だし汁(かつお昆布) 上白糖 うすくち醤油 ● 大根の煮物 大根だし汁(かつお昆布) うすくち醤油 ● すまし汁 じゃがいも だし汁(がつお昆布) うすくち醤油	●やわらかうどん うどん だし汁(かつお昆布) 上白糖 うすくち醤油 ● 煮魚 たら だし汁(かつお昆布) 上古糖 うすくち醤油 ●ほうれん草 だし汁(かつお昆布) さくち醤油	● 7倍粥 米 ● 煮魚 たら だし汁(かつお昆布) 上白糖 うすくち 醤油 ● 人参の煮物 人をかんがである。 がし汁(かつお昆布) うすよし汁 玉葱だし汁(醤油 ● すまし汁 玉花し汁(番油	● 7倍	● 7倍粥 米 ● さわらの煮付け さわら だし汁(かつお昆布) 上白糖 うすくち醤油 ● 大根の煮物 大根し汁(かつお昆布) うすくち醤油 ● すまし汁 豆腐 だし汁(かつお昆布) うすくち醤油
				● バナナ	●赤玉メロン	●甘夏	●じゃがいもマッシュ

1	26 ' 46 ' 18				T		
	5月20日 (土)	5月22日 (月)	5月23日 (火)	5月24日 (水)	5月25日 (木)	5月26日 (金)	5月27日 (土)
や朝 つお	●ハイハイン	●野菜ハイハイン	●ハイハイン	●野菜ハイハイン	●ハイハイン	●野菜ハイハイン	●ハイハイン
給食	●7倍粥 ●豆腐煮 ●人参の煮物 ●すまし汁	◆やわらかうどん●じゃがいもの煮物●人参の煮物	●7倍粥 ●さわらの煮付け ●ほうれん草の煮物 ●すまし汁	●7倍粥 ●煮魚 ●人参の煮物 ●すまし汁	●7倍粥●さわらの煮付け●玉葱の煮物●すまし汁	バン粥豆腐煮じゃがいもの煮物すまし汁	●7倍粥 ●煮魚 ●大根の煮物 ●すまし汁
材料	● 7倍	●やわらかうどん うどん だし汁(かつお昆布) 上白糖 油 ●じゃがいもの煮物 じゃがいも だし汁(かつお昆布) うすくち醤油 ●人参の煮物 人参 だし汁(が醤油	●7倍粥米 ●さわらの煮付けさわらだし汁(かつお昆布)上白糖 油 ●ほうれん草の煮物ほうれん草の煮物ほうれん草の煮物ほうれんでつおま見布)すぐち醤油 ●すまし汁おつゆ数だし汁(かつお昆布)すぐち醤油	●7倍粥 ※	● 7 倍 粥 ● さわらの 煮付け さわら だし汁(かつお昆布) 上白糖 醤 瀬 物 玉葱の 煮物 玉葱の汁(************************************	●パン別 食パン 粉ミルク ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	●7倍粥 ※
3時おやつ	●オレンジ	● バ ナナ	●甘夏	●アンデスメロン	●オレンジ	● バ ナナ	●さつまいもマッシュ さつまいも だし汁(かつお昆布)
	5日29日(日)	5月30日(水)	5831R (7k)				
	5月29日(月) ●野菜ハイハイン	5月30日 (火) ●ハイハイン	5月31日 (水) ●野菜ハイハイン				
つお			** ** ***				
かお	●野菜ハイハイン ●7倍粥 ●煮魚 ●じゃがいもの煮物 ●すまし汁	● ハイハイン ● 7倍粥 ● さわらの煮付け ● 入参の煮物 ● すまし汁	●野菜ハイハイン ●7倍粥 ●豆腐煮 ●じゃがいもの煮物 ●すまし汁				
給	野菜ハイハイン7倍粥煮魚じゃがいもの煮物	ハイハイン●7倍粥●さわらの煮付け●人参の煮物	野菜ハイハイン7倍粥豆腐煮じゃがいもの煮物				
2 給食 材	●野菜ハイハイン ● 7倍粥 ● 煮魚 ●じゃがいもの煮物 ● すまし汁 ● 7倍粥 ※ 魚 たらけ(かつお昆布) 上白糖 醤油 ・じゃがいもの煮物 じゃがいもがいもだし汁(か醤油 ・でしたがはる) ・ではいる。 ました ままた はいっち ました ままた はいっち ましき はいっち ままた はいっち ままた だしけ(かつお 足布)	●ハイハイン ● 7倍粥 煮付け ● さわらの煮物 ● すまし汁 ● 7倍粥 ※ さわらの煮付け さわらがからがからができます。 ● 人参 だしけもおりますがある。 ・ 大き・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	●野菜ハイハイン ●7倍粥 ●豆腐煮 ●じゃがいもの煮物 ●すまし汁 ●7倍粥 米 ●豆腐 (だし角糖 (かつお昆布) カラす (カラす 大型 (カラす 大型 (カラす 大型 (カラす 大型 (カラす 大型 (カラす 大型 (カース) (カース				