




月		火		水		木		金	
<p>★5/13(水) グリーンピースごはんのグリーンピースは、さやから豆をとる作業を子どもが行います。★</p> <p>● 園庭で遊ぶのは、該当学年はお弁当持参になります。 年少 5/15(金) (予備日 5/18(月))、年中 5/22(金) (予備日 5/25(月))、年長 6/5(金) (予備日 6/12(金))</p> <p>● 5/7(木)に使用する浜防風という野菜は、川口市木曽呂地区の特産物で、京浜市場の99%がこの地区で生産されています。刺身のつまなどに使われるセリ科の多年草で、葉は濃緑、茎はすらっとしていて紅紫色の色合いを持ち、香りを放つ野菜です。</p> <p>● 都合により食材料を変更することがありますので、ご了承ください。</p>									
4	みどりの日	5	こどもの日	6	振替休日	7	ごはん 竹輪と浜防風の天ぷら (焼竹輪・浜防風・天ぷら粉) パンバンジーサラダ (鶏肉・レタス・きゅうり・人参・もやし・すりごま・みそ・ごま油) すまし汁 (豆腐・水菜・えのき)	8	竹の子ごはん (米・竹の子・油揚げ) 煮魚(さごし・しょうが) ナムル (もやし・人参・きゅうり・白ごま・ごま油) みそ汁 (豆苗・わかめ・万能ねぎ) 柏もち
11	ごはん 鶏の塩麴焼き(鶏肉・塩麴) 納豆和え (ひきわり納豆・小松菜・もやし・人参・のり) みそ汁 (麩・キャベツ・長ねぎ・しめじ)	12	ごはん ホイコーロー (豚肉・キャベツ・ピーマン・赤パプリカ・玉ねぎ・みそ・ごま油) さつま芋のレモン煮 (さつま芋・レモン汁) すまし汁(豆腐・ひじき・万能ねぎ)	13	グリーンピースごはん (米・グリーンピース) さばの塩焼き(さば) 切干大根の煮物 (切干大根・人参・油揚げ・ごぼう・いんげん・れんこん・干しいたけ・ごま油) みそ汁 (玉ねぎ・青梗菜)	14	スパゲティミートソース (スパゲティ・豚ひき肉・玉ねぎ・人参・しめじ・トマト缶・ケチャップ) ツナサラダ (レタス・きゅうり・ブロッコリー・ツナ缶・ごま油) コンソメスープ(キャベツ・人参・玉ねぎ・ほうれん草)	15	ごはん 親子煮 年少お弁当 (鶏肉・玉ねぎ・人参・キャベツ・いんげん・卵) 酢の物(きゅうり・わかめ・しらす干し) みそ汁 (じゃが芋・なす・小松菜) 
18	三色ごはん(米・鶏ひき肉・卵・いんげん) 高野豆腐の煮物 (高野豆腐・人参・しめじ) ナムル(もやし・おかひじき・人参・切干大根・白ごま・ごま油) すまし汁 (青梗菜・わかめ・万能ねぎ)	19	ごはん あじの南蛮漬け (あじ・玉ねぎ・ピーマン・赤パプリカ・片栗粉) ごま和え (ほうれん草・もやし・人参・すりごま) みそ汁 (えのき・大根・ひじき)	20	ごはん 春の肉じゃが (豚肉・新じゃが芋・新玉ねぎ・春人参・スナップエンドウ・白滝) 酢漬け (かぶ・きゅうり・人参) みそ汁 (豆腐・キャベツ・かぶの葉)	21	ロールパン クリームシチュー (鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・ブロッコリー・牛乳・米粉・バター) グリーンサラダ (レタス・きゅうり・トマト・ごま油)	22	ごはん 八宝菜 年中お弁当 (鶏肉・竹の子・玉ねぎ・人参・白菜・もやし・なると・生しいたけ・ごま油・片栗粉) かぼちゃの甘煮(かぼちゃ) みそ汁 (油揚げ・小松菜)
25	ごはん ビーンズ煮(鶏肉・玉ねぎ・人参・しめじ・じゃが芋・大豆水煮・トマト缶・ブロッコリー・ケチャップ) 浅漬け(かぶ・きゅうり・人参・塩昆布) みそ汁 (麩・なす・豆苗)	26	焼きそば (焼きそば麺・豚肉・人参・キャベツ・もやし・ピーマン・玉ねぎ・切干大根・青さのり・ソース) 中華風コーンスープ (コーンクリーム缶・卵・万能ねぎ・片栗粉) バナナ	27	ごはん 白身魚のパン粉焼き (ホキ・パセリ・パン粉・粉チーズ・オリブ油) 五目きんぴら (ごぼう・人参・れんこん・いんげん・つきこんにやく・油揚げ・ごま油) みそ汁 (えのき・ほうれん草)	28	ごはん 鶏のから揚げ (鶏もも肉・玉ねぎ・片栗粉) おひたし (ほうれん草・えのき・人参・かつお節) みそ汁 (豆腐・キャベツ・ひじき)	29	ハヤシライス (米・雑穀・牛肉・玉ねぎ・人参・じゃが芋・しめじ・いんげん・ハヤシルー・ケチャップ) やみつききゅうり (きゅうり・ごま油) プルーン