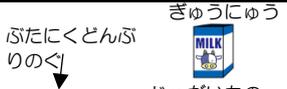
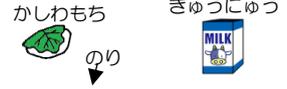
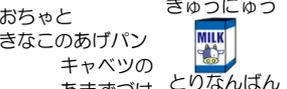
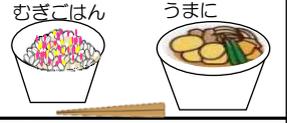
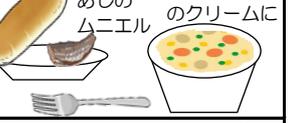
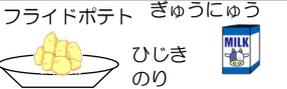
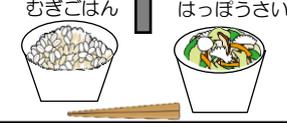
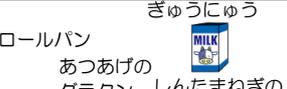
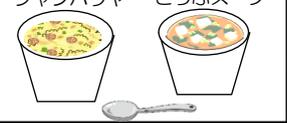
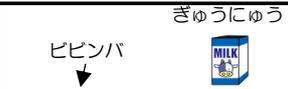
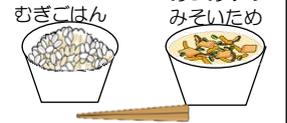
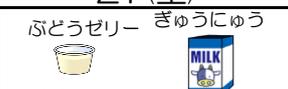


月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もく)	金(きん)
1	2	3	4	5
<p>さばのしょうが らうみやき いそかあえ</p>  <p>ぎゅうにゅう むぎごはん きりぼしだいこんのふくめに</p>  <p>きりぼしだいこんは、大根を細切りにして、乾切り干し大根は、大根を細切りにして、乾きさせたものです。天日に干すことで甘みが増し、栄養価も高くなります。</p>	<p>ぶたにくどんぶり りのく</p>  <p>ぎゅうにゅう むぎごはんじゃがいものみそしる</p>  <p>みそは、大豆にコウジカビと塩を加えて作ります。地方によって材料や塩加減が違います。全国に様々な種類のみそがあります。</p>	<p>けんぽうきねんび 憲法記念日</p>	<p>みどりの日</p>	<p>こどもの日</p> 
8	9	10	11	12
<p>さわらのなんびやき おひたし</p>  <p>ぎゅうにゅう むぎごはん ごもくまめ</p>  <p>五目豆の「五目」とは、いろいろな材料を使っていることを意味します。色どりや栄養のバランスがよくなります。</p>	<p>かしわもち のり</p>  <p>ぎゅうにゅう むぎごはん しろみそしる</p>  <p>5日は、こどもの日でした。端午の節句とも呼ばれ、ちまみや柏もちを食べて、子どもの成長を祝います。</p>	<p>おちゃと きなこのあげパン キャバツのあまずつけ</p>  <p>ぎゅうにゅう むぎごはん とりなんばんうどん</p>  <p>茶摘みが始まる季節です。今日は美杉町のお茶を使い、きな粉と混ぜて、揚げたパンにまぶしました。</p>	<p>とうふのみそかけ</p>  <p>ぎゅうにゅう むぎごはん にくじゃがのうまに</p>  <p>しそとごまのふりかけ</p>	<p>こめこいりパン あじのムニエル</p>  <p>ぎゅうにゅう むぎごはん はるキャバツのクリームに</p>  <p>春キャバツは、4月から5月ごろに収穫される新キャバツのことです。巻きがゆるく、やわらかいのが特徴です。</p>
15	16	17	18	19
<p>こまつなと きりぼしだいこんのサラダ</p>  <p>ぎゅうにゅう むぎごはん ごぼうのドライカレー</p>  <p>今の時期にとれるごぼうは、新ごぼうと呼ばれます。特に香がよく、やわらかいのが特徴です。今日はドライカレーに入れました。</p>	<p>フライドポテト</p>  <p>ぎゅうにゅう むぎごはん ひじきののり はっほうさい</p>  <p>八宝菜は、中国の料理で、五目うま煮とも呼ばれます。豚肉といろいろな種類の野菜ととうもろこしを使います。</p>	<p>ロールパン あつあげのグラタン</p>  <p>ぎゅうにゅう むぎごはん しんたまねぎのスープ</p>  <p>春にとれる玉ねぎを新玉ねぎといえます。みずみずしくて、甘味が強いのが特徴です。今日は、スープに入れました。</p>	<p>ヨーグルト</p>  <p>ぎゅうにゅう むぎごはん ジャンバラヤ</p>  <p>とうふスープ</p>	<p>ロールパン かつおのアングリーズ</p>  <p>ぎゅうにゅう むぎごはん やさいスープ</p>  <p>アングリーズは、イギリスの料理です。油で揚げた「かつお」に、ソースをかきまぜ、香ばしく焼いたパン粉をつけました。</p>
22	23	24	25	26
<p>ピピンバ</p>  <p>ぎゅうにゅう むぎごはん トックスープ</p>  <p>トックは、韓国の「もち」です。うるち米を粉にしたものを使って作るため、煮くずれしにくいのが特徴です。</p>	<p>いかのいそかあげ おかかあえ</p>  <p>ぎゅうにゅう むぎごはん こうやどうふのもの</p>  <p>高野豆腐は、豆腐を凍らせて水分を抜き乾燥させた保存食です。地域によって「しみ豆腐」や「こおり豆腐」と呼ばれています。</p>	<p>げんりょう ロールパン</p>  <p>ぎゅうにゅう むぎごはん ツツのクリームスパゲッティ</p>  <p>サラダのドレッシングは、給食室で手作りしています。酢と砂糖、塩、こしょうを混ぜて、少しずつ植物油を入れて作ります。</p>	<p>やきししゃも つぼづけ</p>  <p>ぎゅうにゅう むぎごはん あつあげのみそいため</p>  <p>厚揚げは、厚切りにした木綿豆腐を水切りし、油で揚げたものです。炒め煮や含め煮、おでんの具にも使われます。</p>	<p>こくとうパン さけのトマトソース</p>  <p>ぎゅうにゅう むぎごはん しろいんげんまめのスープ</p>  <p>黒糖パンの黒糖は、サトウキビのしぼり汁を煮つめたものです。白い砂糖よりもカルシウムなどが多く含まれます。</p>
27(土)	30	31	給食クイズ	
<p>ぶどうゼリー</p>  <p>ぎゅうにゅう むぎごはん ぶくじんづけ</p>  <p>カレーには、20種類ものスパイスが使われています。スパイスは、食べ物の臭みをとったり、風味付けをするために使います。</p>	<p>さわらのしろみそやき こまつなとキャバツのごまあえ</p>  <p>ぎゅうにゅう むぎごはん ひじきのいりに</p>  <p>ひじきの炒り煮は、昔から食べられてきた料理です。ひじきを鶏肉やにんじんの野菜と炒めてから甘辛く煮て作ります。</p>	<p>いちごジャム</p>  <p>ぎゅうにゅう ロールパン いかのレモンふうみ</p>  <p>ポトフ</p> <p>いかのレモン風味は、かみかみメニューです。よく噛んで食べると、食べ物の味がよくわかるようになります。</p>	<p>5月5日は、子どもたちの成長を祝う端午の節句です。日本では、この行事のお祝いとして、かしわもちを食べる習慣があります。では、かしわもちのほかには端午の節句に食べる習慣があるのは次のうちどれでしょうか?</p> <p>①つきみだんご ②さんしょくだんご ③ちまき</p>   	