

5月献立予定表



おおつ保育園

1 ごはん ホイコーロ 白和え 麩とごぼうのみそ汁 梅おにぎり	2 子どもの日献立 竹の子ごはん 鯉のぼりバーグ 梅サラダ 春雨スープ 鯉のぼりクッキー	3 憲法記念日	4 みどりの日	5 こどもの日	6 ごはん マーボー豆腐 レタスの和え物 みそ汁
8 ごはん 肉じゃが キャベツの酢の物 豆腐のみそ汁 ほうれん草スコーン	9 ごはん 魚ごま焼き 五目豆 もやしのみそ汁 米粉じゃがおやき	10 ごはん 春巻き 根菜ごま煮 切干大根のみそ汁 昆布おにぎり	11 黒米ごはん 鶏とふきの煮物 納豆和え 豆腐のすまし汁 野菜蒸しパン	12 ごはん 魚パン粉焼き 昆布の煮物 キャベツのみそ汁 ごはんおやき	13 ごはん キャベツのそぼろ煮 おひたし みそ汁
15 雑穀ごはん 野菜つくね きんぴら もやしのみそ汁 チーズパン	16 ごはん 魚ハンバーグ キャベツ煮びたし 煮豆 豆腐のみそ汁 焼きおにぎり	17 ごはん マーボー竹の子 もやしの酢の物 わかめスープ 新じゃが揚げ煮	18 ごはん チリコンカン たたきごぼう もやしのみそ汁 大豆おやき	19 ごはん こんこんメンチ 炒めなます 切干大根のみそ汁 小豆まんじゅう	20 ごはん 五目豆 おひたし みそ汁
22 ごはん 鶏肉カレー焼き 卵の花 キャベツのみそ汁 おからパンケーキ	23 お弁当の日 塩おにぎり	24 誕生会 ごぼうの炊込みごはん 魚ぎょうざ 切干大根のゴマ酢和え 新玉ねぎのみそ汁 フルーツヨーグルト	25 給食参観 黒米ごはん 高野豆腐の肉巻き ポテトサラダ 切干大根のみそ汁 甘辛じゃこのおにぎり	26 ごはん 魚から揚げ ひじきの煮物 豆腐のみそ汁 きな粉大豆	27 ごはん 肉じゃが 酢の物 みそ汁
29 ごはん 魚ポテト焼き もやしのナムル 豆乳スープ アスパラ Pasta	30 ごはん 切干大根の煮物 高野豆腐の煮物 魚焼き団子汁 チヂミ	31 雑穀ごはん 蒸し鶏サラダ 焼きじゃが芋 煮豆 ごぼうのみそ汁 わかめおにぎり	<div data-bbox="821 1064 1268 1187" data-label="Text"> <p>5月のリクエストメニューは、 ”新玉ねぎのみそ汁”です。</p> </div> <div data-bbox="1284 1064 1484 1093" data-label="Text"> <p>2023. 5. 1</p> </div> <div data-bbox="1324 1097 1428 1198" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="821 1209 1476 1377" data-label="Text"> <p>今月から、ばら組のリクエストメニューを始めます。どんなメニューをリクエストしたのかな？楽しみにしてくださいね。</p> </div>		

* 都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。

給食参観レシピ ”高野豆腐の肉巻き”

【材料】	(約4人分)
高野豆腐	4枚
豚バラスライス	16枚
酒	大さじ1
砂糖	小さじ2
しょうゆ	大さじ1
塩	少々
出し汁	

【作り方】

- ① 高野豆腐を40℃～50℃くらいのお湯（たっぴりの）につけて戻し、水気を軽く絞る。
- ② 戻した高野豆腐を4等分に縦長に（棒状に）切る。
- ③ 豚肉の端に②の高野豆腐をおいて巻いていく。
- ④ 鍋に出し汁（材料が浸るくらい）酒、砂糖、しょうゆ、塩を入れ火にかける。
- ⑤ ④が沸騰したら、③を入れ落し蓋をして煮る。途中、汁をからませながら、15分～20分くらい煮て汁気がなくなったら出来上がり。

給食参観のおしらせ

5月・6月に給食参観を、下記の日程で予定しています。詳細は、後日お知らせします。

- ばら・たんぽぽ組 : 5月25日（木）
- ゆり・いちご組 : 6月14日（水）
- ひまわり・れんげ組 : 6月29日（木）

