



月		火		水		木		金		土	
1	ハヤシライス コールスローサラダ ゆで玉子・チーズ くだもの・牛乳 ミルク・せんべい	2	赤魚の煮付け えのきとこんにゃくごま風味 豆腐の味噌汁 くだもの・牛乳 ミルク・クロワッサン	3	豆腐ハンバーグ 千切り大根の煮物 ほうれん草のすまし汁 くだもの・牛乳 ミルク・にんじんケーキ	4	いわしの生姜煮 大豆の和風サラダ かみなり汁 くだもの・牛乳 ミルク・豆腐の信玄餅風	5	ちくわの磯部揚げ わかめのごま酢和え じゃが芋のそぼろ煮 くだもの・牛乳 ミルク・ヨーグルト蒸しパン	6	焼きそば 炒り玉子（わかめ） 中華風野菜スープ くだもの・牛乳 せんべい
8	野菜の巣ごもり玉子 ツナ和え マカロニスープ くだもの・牛乳 おにぎり（人参・わかめ）	9	ローストチキン 野菜の海苔和え 高野のみそ汁 くだもの・牛乳 ミルク・桜餅	10	豆腐の真砂揚げ きざみ昆布のごま和え 豚汁 くだもの・牛乳 ミルク・きな粉サンド	11	鯖のねぎみそ焼き 野菜のゆかり和え 湯葉のすまし汁 くだもの・牛乳 ミルク・ビスケット	12	中華風厚焼き玉子 春雨の酢の物 春野菜とベーコンのスープ くだもの・牛乳 ミルク・フライドポテト	13	ナポリタンスパゲッティ ツナサラダ コンソメスープ くだもの・牛乳 ビスケット
15	白身魚のムニエル 人参しりしり けんちん汁 くだもの・牛乳 ミルク・大納言ケーキ	16	豚の生姜炒め マカロニサラダ 呉汁 くだもの・牛乳 ミルク・ミニデニッシュ（つぶあん）	17	チーズオムレツ 厚揚げのごまみそ和え ポークビーンズ くだもの・牛乳 ミルク・せんべい	18	大豆と挽肉の寄せ焼き きゅうりの昆布和え もずくのすまし汁 くだもの・牛乳 ベリームース	19	白身魚のフライ ほうれん草サラダ 豆乳スープ くだもの・牛乳 ミルク・豆腐スコーン（チーズ）	20	ポークカレー ハムサラダ フライビーンズ くだもの・牛乳 せんべい
22	豆しゅうまい もやし中華和え ポトフ くだもの・牛乳 ミルク・かぼちゃもち	23	手作り弁当日  ぶどうゼリー	24	鯖のカレー焼き ひじきの炒り煮 わかめのみそ汁 くだもの・牛乳 ミルク・ごまバタークッキー	25	鶏のから揚げ（ごま風味） 野菜のレモン和え かきたま汁 くだもの・牛乳 ミルク・ココアマフィン	26	玉子のミートカップ焼き ブロッコリーのおかか和え 炒り豆腐 くだもの・牛乳 おにぎり（昆布・ごま）	27	玉子どんぶり 野菜のポン酢和え バイクドポテト くだもの・牛乳 ビスケット
29	昭和の日	30	豆腐のキッシュ キャベツの甘酢和え カレー汁 くだもの・牛乳 フルーチェ（いちご）	<p>ご入園、ご進級おめでとうございます。 期待が膨らむ新年度の始まりに際し、心新たにおいしい給食作りを目指します。食は、心の糧でもあります。 早く園生活や新しいクラスに慣れ、お友達との食事が待ち遠しくなりホッとする時間になるように願っています。</p>				 <p>※5月の手作り弁当日は21日（火）の予定です。 ※食材の都合により献立を変更することがあります。</p>			