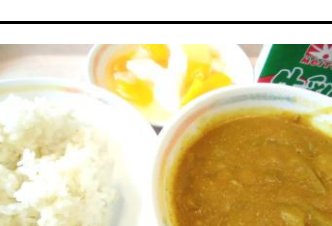
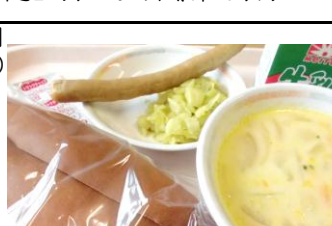
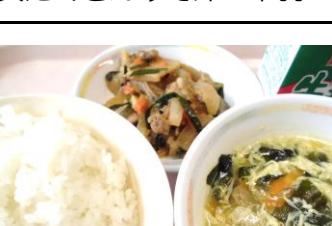
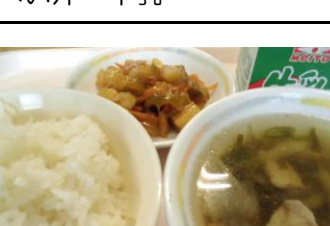


5月に入って気温もぐんと高くなり、生徒の様子からも少しずつ疲れが出始めているように感じます。これから梅雨の蒸し暑い時期を乗り越えるためにも、心と身体に栄養を届けられるような給食づくりを心がけていきたいと考えています。

### 今月使用の木津川市産食材

- ・たけのこ
- ・青ねぎ
- ・てん茶
- ・ほうじ茶
- ・ズッキーニ
- ・えんどう豆

|                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1日<br/>(月)</p>  <p>ごはん すき焼き風煮<br/>きゅうりの香り漬け 牛乳</p>                                | <p>2日<br/>(火)</p> <p>＜八十八夜 献立＞</p>  <p>茶飯 さわらのごま茶焼き<br/>わかめと麩のすまし汁 牛乳</p> | <p>3日<br/>(水)</p> <p>憲法記念日</p>                             | <p>4日<br/>(木)</p> <p>みどりの日</p>                                         | <p>5日<br/>(金)</p> <p>こどもの日</p>                                              |
| <p>8日<br/>(月)</p> <p>＜こどもの日 献立＞</p>  <p>ごはん 和風きのこハンバーグ<br/>豆腐とわかめのみそ汁 柏もち<br/>牛乳</p> | <p>9日<br/>(火)</p>  <p>ごはん 親子丼<br/>白菜のおかか和え 牛乳</p>                         | <p>10日<br/>(水)</p>  <p>黒糖パン 豚肉のケチャップ炒め<br/>コンソメスープ 牛乳</p>  | <p>11日<br/>(木)</p>  <p>山菜ごはん 赤カレイのから揚げ<br/>キャベツのごま酢和え けんちん汁<br/>牛乳</p> | <p>12日<br/>(金)</p>  <p>ごはん マーボー豆腐<br/>中華風サラダ 牛乳</p>                         |
| <p>15日<br/>(月)</p>  <p>ごはん 豆腐チャンプルー<br/>じゃがいものみそ汁 牛乳</p>                            | <p>16日<br/>(火)</p>  <p>小型パン パンネのトマトソース<br/>豚肉コロッケ レモン風味のサラダ 牛乳</p>       | <p>17日<br/>(水)</p>  <p>ごはん 豚肉のしょうが炒め<br/>具たくさんみそ汁 牛乳</p>  | <p>18日<br/>(木)</p> <p>給食なし</p>                                       | <p>19日<br/>(金)</p> <p>＜食育の日 青森県＞</p>  <p>ごはん あじの塩焼き 煮あえっこ<br/>せんべい汁 牛乳</p> |
| <p>22日<br/>(月)</p>  <p>麦ごはん ポークカレー<br/>杏仁豆腐 牛乳</p>                                 | <p>23日<br/>(火)</p>  <p>コッパパン ソーセージ キャベツのから揚げ<br/>ケチャップ コンスープ 牛乳</p>     | <p>24日<br/>(水)</p>  <p>ごはん ピリ辛豚みそ丼<br/>わかめと卵のスープ 牛乳</p>  | <p>25日<br/>(木)</p>  <p>小型パン 焼きそば<br/>カムカム海藻サラダ 牛乳</p>                | <p>26日<br/>(金)</p>  <p>ごはん 白身魚の野菜あんかけ<br/>沢煮椀 牛乳</p>                      |
| <p>29日<br/>(月)</p>  <p>ごはん 豆腐のしょうが煮<br/>切り干し大根の酢の物 牛乳</p>                          | <p>30日<br/>(火)</p>  <p>ミルクパン ラタトゥイユ<br/>肉団子スープ 牛乳</p>                   | <p>31日<br/>(水)</p>  <p>えんどうごはん すまし汁<br/>鶏肉のみそ風味焼き 牛乳</p> | <p>各小学校の1・2<br/>年生がむいたえん<br/>どう豆を使用！</p>  <p>…カミカミ献立の日に登場します！</p>    |                                                                                                                                                                |

5月