

日	曜	主 食	副 食 共 通	お や つ	
				午前(未満児)	午後(共通)
1	水	豆ご飯	千草焼き 和風ポテトサラダ キウイ すまし汁	牛乳 いちごクッキー	牛乳 ★ゴマ団子
2	木	ご飯	魚の西京焼き 三色サラダ ミニゼリー 卵スープ	牛乳 ★バナナ	牛乳 ★ピザ風パン
7	火	ご飯	チキン南蛮 ほうれん草のピーナツ和え いちご コンソメスープ	牛乳 お米スナック	牛乳 ★さつまいもスコーン
8	水	ご飯	ポークケチャップ レタスサラダ パイナップル コーンスープ	牛乳 ひとくちおかき	牛乳 ★バナナマフィン
9	木	ご飯	魚の中華あんかけ 海藻サラダ オレンジ じゃがいもの味噌汁	牛乳 クッキー	牛乳 ★フルーツゼリー
10	金	(誕生会) こいのぼりランチ 歯ごたえハンバーグ カミカミサラダ メロン すまし汁		牛乳 ★いちご	牛乳 ★そのぎ茶スコーン
11	土	肉まん	瓦そば風ひじき麺 チーズキャッチ オレンジ わかめスープ	牛乳 ★あべかわマカロニ	牛乳 小袋菓子
13	月	ご飯	サバのチリソース 小松菜のナムル バナナ キャベツの味噌汁	牛乳 玄米ぼんぼー	牛乳 ★かりんとう
14	火	にんじんご飯	鶏肉のマーマレード煮 ほうれん草の炒り卵和え いちご ポトフ	牛乳 ★ふかし芋	牛乳 丸ポーロ
15	水	ご飯	揚げ餃子 あっさりサラダ ミニゼリー もやしスープ	牛乳 ソースせんべい	牛乳 ★いちごパイ
16	木	ご飯	さわらのカレーニエル ブロッコリーの和え物 パイナップル 中華卵スープ	牛乳 ねじりん棒	牛乳 ★さつまいもマフィン
17	金	カレーライス	ビーフカレー スティックサラダ もも缶 豆腐のスープ	牛乳 ★バナナ	牛乳 お楽しみゼリー
18	土	食パン	きつねうどん 焼きししゃも 人参しりしり バナナ	牛乳 ★ふかし芋	牛乳 小袋菓子
20	月	ご飯	魚のフライタルタルソース ひじきのサラダ バナナ 豆腐の味噌汁	牛乳 恐竜ビスケット	牛乳 ★豆花
21	火	愛媛県の郷土料理！鯛めし いもたき 鶏の唐揚げ ほうれん草のしらす和え いちご		牛乳 カル鉄スティック	牛乳 ★ごまクッキー
22	水	ご飯	肉じゃが チーズキャッチ キウイ 春雨スープ	牛乳 小魚せんべい	牛乳 ★ラスク
23	木	ご飯	白身魚の利休焼き ブロッコリーの塩昆布和え 納豆 ミニゼリー 豚汁	牛乳 ウエハース	牛乳 ★じゃがいももち
24	金	ご飯	ガパオライス かぼちゃのホクホク焼き いちご 豆腐のスープ	牛乳 ★ジャムパン	牛乳 おまんじゅう
25	土	ロールパン	ひじき麺 シャウエッセン ひじきと大豆の煮物 パイナップル	牛乳 ★バナナマフィン	牛乳 小袋菓子
27	月	ご飯	さばの味噌煮 春雨の酢の物 パイナップル 貝だくさん汁	牛乳 小粒あげせん	牛乳 ★大学芋
28	火	ご飯	鮭の塩焼き ほうれん草の白和え バナナ かぼちゃの味噌汁	牛乳 ミルクスティック	牛乳 ★フレンチトースト
29	水	にんじんご飯	干し大根とじゃが芋の煮物 チキンナゲット キウイ そうめんスープ	牛乳 ミレービスケット	牛乳 ★パンケーキ
30	木	わかめごはん	すり身の餃子揚げ コロコロサラダ オレンジ 野菜スープ	牛乳 野菜スティック	牛乳 ★フルーツヨーグルト
31	金	カレーライス	チーズカレー スティックサラダ もも缶 卵ときのこのスープ	牛乳 ★バナナ	牛乳 クリームまんじゅう

※都合により献立を変更する場合があります。 ★印は手作りおやつです。 ※そのほかのお菓子は全て無添加です。
アレルギー（卵・乳製品・えび・かに）を含む場合は完全除去または代替え給食で対応します。



5月5日のこどもの日にちまきを食べる風習があります。これは子どもが無事に育つようにと願いが込められ、縁起の良い食べ物とされています。他にも一年を通して行事食や旬の食べ物を食べることは、寿命が延びる、福を呼ぶなど縁起が良いと昔から言われています。旬のものを食べることで体心も健康になります。季節のものを味わうことに喜びを感じながら食事を楽しみましょう



そのぎ茶スコーン

〈材料〉
 ホットケーキミックス 150g
 お茶葉 大さじ2
 無塩バター 40g
 牛乳 40ml
 ホワイトチョコレート 30g
 ピーナッツやアーモンドなど 40g

★無塩バターは常温に出しておき柔らかくしておく
 ☆ホワイトチョコレートは適当な大きさに割る
 ★ピーナッツやアーモンドはポリ袋などに入れて麺棒で細かく砕く

〈作り方〉
 ①ホットケーキミックスとお茶葉をよく混ぜる。バターを加え手でさっくり混ぜる。
 ②牛乳、ホワイトチョコレートを加えて混ぜる。
 ③ピーナッツやアーモンドを加えて混ぜる。最後は手でまとめてひとかたまりにする。
 ④オープンシートを敷いた鉄板に生地を置き、2cmほどの厚さになるようにのばす。包丁で8等分にする。間隔をあけて並べる。
 ※ピンポン玉くらいの大きさに丸めてもいいです。手に牛乳をつけて作業をすると丸めやすいです。
 ⑤170℃に予熱したオープンで20分～25分焼いたら出来上がり☆彡

お茶葉をすり鉢ですりつぶすと香りが立ちさらに美味しく仕上がります。ホワイトチョコレートとそのぎ茶が相性抜群のとってもおいしいスコーンです！