

月	火	水	木	金	土
					1 イタリアンスパゲティ コンソメスープ 果物 《3時のおやつ》 ハーベスト・牛乳 《10時のおやつ》 シスコーン・牛乳
3 憲法記念日	4 みどりの日	5 こどもの日	6 お弁当の日 《3時のおやつ》 源氏パイ・牛乳 《10時のおやつ》 果物・牛乳	7 和風オムレツ すまし汁 果物 十六穀米（ゆかり） 《3時のおやつ》 マカロニあべ川・牛乳 《10時のおやつ》 ウエハース・牛乳	8 豚肉と納豆の卵とじ丼 若布スープ 果物 十六穀米 《3時のおやつ》 かりんとう・牛乳 《10時のおやつ》 チーズ・牛乳
10 野菜のかき揚げ 味噌汁 ヤクルト 十六穀米（かつお節） 《3時のおやつ》 フルーツクリーム・牛乳 《10時のおやつ》 黒棒・ヤクルト・お茶	11 こんがりチーズキッシュ 大豆と野菜のスープ いりこ 十六穀米 《3時のおやつ》 ビスケット・ゼリー・牛乳 《10時のおやつ》 果物・牛乳	12 南瓜のカレー ホーランドサラダ 果物 十六穀米 《3時のおやつ》 クリームサンド・ミルク 《10時のおやつ》 シスコーン・牛乳	13 魚の塩焼き ささみ入り吉野汁 切り干し大根の煮付け 十六穀米（ごま塩） 《3時のおやつ》 栄養チヂミ・牛乳 《10時のおやつ》 果物・牛乳	14 豚肉と豆腐の旨煮 ツナと若布のゴマ酢和え 果物【セレクト】 十六穀米 《3時のおやつ》 蒸しケーキ・牛乳 《10時のおやつ》 チーズ・牛乳	15 しょう油ラーメン もやしと卵のソテー 果物 《3時のおやつ》 せんべい・牛乳 《10時のおやつ》 エイセイボーロ・牛乳
17 魚の洋風焼き アスパラスープ ミニトマト 十六穀米（のり佃煮） 《3時のおやつ》 丸ぼうろ・チーズ・牛乳 《3時のおやつ》 果物・牛乳	18 スパニッシュオムレツ 田舎風ミルクスープ 果物 十六穀米 《3時のおやつ》 オープンロール・牛乳 《10時のおやつ》 かりんとう・牛乳	19 厚揚げのそぼろあんかけ ひじきのサラダ いりこ 十六穀米 《3時のおやつ》 豆パン・牛乳 《10時のおやつ》 果物・牛乳	20 竹輪の磯辺揚げ カレーきんぴら 十六穀米（わかめ） 《3時のおやつ》 ヨーグルト・バナナ・牛乳 《10時のおやつ》 クラッカー・牛乳	21 ポークビーンズ ゴマヨサラダ 果物 十六穀米（ゆかり） 《3時のおやつ》 黄粉カステラ・ミルク 《10時のおやつ》 チーズ・牛乳	22 野菜とウィンナーのソテー ポテトスープ 果物 十六穀米 《3時のおやつ》 ココナッツサブレ・牛乳 《10時のおやつ》 ウエハース・牛乳
24 チキンクリームシチュー ツナサラダ 果物 十六穀米 《3時のおやつ》 味噌まんじゅう・ミルク 《10時のおやつ》 ビスケット・牛乳	25 豚挽肉と春雨の中華炒め 八宝菜風スープ ヤクルト 十六穀米（しらす） 《3時のおやつ》 みたらし団子・昆布・牛乳 《10時のおやつ》 果物・ヤクルト・お茶	26 魚のしそ揚げ 豚汁 果物【セレクト】 十六穀米（ごま塩） 《3時のおやつ》 あんパン・牛乳 《10時のおやつ》 チーズ・牛乳	27 ガーリックチャーハン 鶏肉のオレンジ焼き 若竹汁 じゃが芋とハムのマヨ炒め 《3時のおやつ》 ピーチゼリー・野菜ジュース 《10時のおやつ》 エイセイボーロ・牛乳	28 すき焼き風煮 もやしのゴマ酢和え いりこ 十六穀米 《3時のおやつ》 ブルーベリーマフィン・牛乳 《10時のおやつ》 果物・牛乳	29 焼きそば かき玉汁 果物 《3時のおやつ》 パウムクーハン・牛乳 《10時のおやつ》 黒棒・牛乳
31 魚のオーロラソースかけ 野菜のチャウダー 果物 十六穀米（わかめ） 《3時のおやつ》 シュガートースト・牛乳 《10時のおやつ》 クラッカー・牛乳	<div data-bbox="386 1975 956 2661" data-label="Complex-Block"> <h2 style="text-align: center;">お知らせ</h2> <p style="text-align: center;">◆27日（木） お誕生会</p> <p style="text-align: center;">★セレクトメニュー★</p> <p style="text-align: center;">14日（金）・26日（水）</p>  </div> <div data-bbox="975 1975 1835 2661" data-label="Complex-Block"> <h2 style="text-align: center;">ちまきと柏餅</h2> <p>5月5日はこどもの日で「端午の節句」。もともと中国から伝わった五節句の一つで、ちまきや柏餅を食べます。ちまきは中国の聖人「屈原」の忌日が5月5日にあたり、とむらうためにお米を笹で巻いて蒸したものを供えたのが始まりといわれています。柏は、新芽が出るまで葉が落ちないことから、後継者が絶えない縁起の良い木であり、また葉の強い香りが邪気を払うとされ、餅を柏の葉に巻いて食べる風習が生まれたといわれています。</p>  </div>				