

日	曜	別	献立名	おやつ
1	金	煮	牛肉とひじきのコリコリ煮 ピクルス 玉ねぎ味噌汁	牛乳 抹茶ラスク
2	土		調理パン 野菜 ヨーグルト	
3	日		「憲法記念日」	
4	月		「みどりの日」	
5	火		「こどもの日」	
6	水		「振替休日」	
7	木	汁	ポークカレー 切干大根サラダ 果物	麦茶 マカロニアベかわ
8	金	焼	魚の黄金焼き 青菜ともやしのごま和え 具沢山味噌汁	牛乳 ピザトースト
9	土		肉味噌うどん 果物 牛乳	
10	日			
11	月	汁	のっぺい汁 人参と糸こんにゃくの金平 いりこ	牛乳 コーンフレーククッキー
12	火	焼	鶏肉の味噌漬け焼き コールスローサラダ 若竹汁	麦茶 ヨーグルトゼリー
13	水	揚	魚の香味ソース 野菜ソテー きのこと味噌汁	牛乳 りんごケーキ
14	木	炒	ビビンバ 胡瓜の中華和え もずくスープ	麦茶 海鮮チヂミ
15	金	煮	筑前煮 胡瓜のゆかり和え もやし味噌汁	牛乳 ジャムサンド
16	土		ジャージャー麺 トマト 牛乳	
17	日			
18	月	汁	汁ビーフン レバーの甘辛煮 いりこ	麦茶 フルーツポンチ
19	火	揚	魚の野菜あんかけ 昆布納豆 じゃが芋味噌汁	牛乳 甘辛団子
20	水		★★麺の日★★ カレーミートスパゲティ キャベツのごまマヨ和え コンソメスープ	牛乳 黄粉サンド
21	木	煮	ポークビーンズ ニラ玉 豆乳スープ	麦茶 もちもちチーズパン
22	金	焼	チキンマリネ 温野菜 キャベツスープ	牛乳 小豆蒸しパン
23	土		調理パン 野菜 ヨーグルト	
24	日			
25	月	汁	ハヤシチュー かぼちゃサラダ 果物	牛乳 ふらスク
26	火	炒	麻婆春雨 キャベツの酢味噌和え たまごスープ	麦茶 ツナコーンお焼き
27	水	和	伴三糸 ウィンナーとポテトのソテー チンゲン菜スープ	牛乳 ココア蒸しパン
28	木	煮	魚の味噌煮 ひじきと蓮根のサラダ 澄まし汁	麦茶 わらび餅
29	金	焼	♪♪こひつじハッピーランチ♪♪ ふりかけご飯(ご飯の友) チキンのトマトソース 青菜ともやしのソテー カレーポテト コンソメスープ	牛乳 スイートプール風
30	土		サラダうどん 果物 牛乳	
31	日			

※20日(水)・29日(金)は特別メニューの為、りす・うさぎ・きりんもご飯はいりません※

★★レシピ紹介★★(29日の人気おやつのレシピ)

◎スイートプール風◎

<材料> ※ロールパン5~6個分※

- ・ロールパン 5~6個
- ・マーガリン 25g
- ・砂糖 25g
- ・たまご 25g(約1/2個分)
- ・小麦粉 25g

~作り方~

- ①ボールにマーガリンを入れ常温に戻し、クリーム状の硬さにする。砂糖を数回に分けて加えすり混ぜる。
- ②卵を溶き、数回に分けて①に加えてよく混ぜる。更に小麦粉をふるいながら加えて粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる。
- ③オーブンを170℃に予熱する。ロールパンを半分に取り、パン全体に②をスプーンで塗り、天板に間隔をあけて並べる。オーブンに入れ7~10分位焼く。表面に焼き色が付けば完成です♪♪ ※焼き時間は加減して下さい※

★見た目が帽子のように見えるので帽子パンとも言われています★

