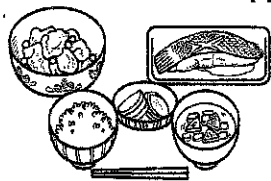


5月の献立よい



こんだてしょうかい
献立紹介

ビビンバ

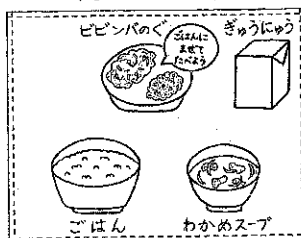
ビビンバは、韓国・朝鮮のまぜごはんです。肉みそといり卵を混ぜ合わせた具と、いためナムルの2種類のビビンバの具を、各自がごはんの上にのせて、食べるセルフまぜごはんです。

まぜればまぜるほど美味しくなると言われています。

ごはん
ぎゅうにゅう
牛乳

ビビンバ(具)
わかめスープ

5月27日(金)



こんだてしょうかい
献立紹介

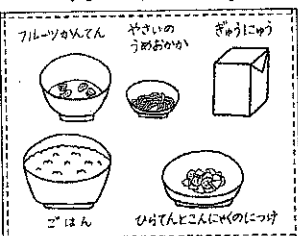
ビビンバは、韓国・朝鮮のまぜごはんです。ごはんには肉やたまご・ナムルなどの具をまぜて食べます。



ごはん
ぎゅうにゅう
牛乳

平天とこんにやくの煮つけ
野菜の梅おかか
フルーツ寒天

6月1日(水)



野菜の
梅おかか

今月の新しい献立です。ほのかにおかか、梅ぼしや花かつおののり、きゅうりの食感を楽しくしてください。



しんこんだて
新献立

野菜のうめおかか

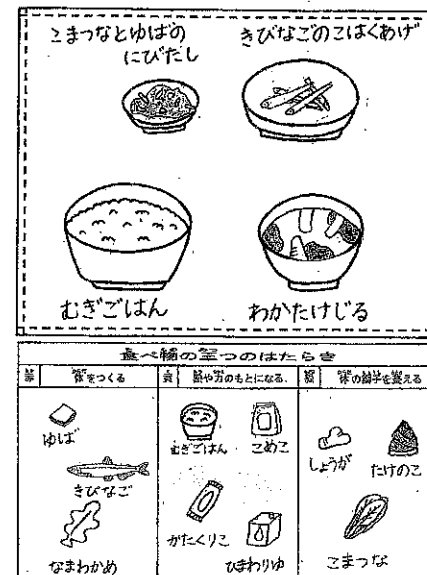
今月の新献立です。ほのかに香る梅干しや花かつおの香りがおいしさのひみつです。にんじん・きゅうり・キャベツなど、これから旬をむかえる野菜がたくさん入っています。

さっぱりとしたおいしさが味わえる献立です。

和(なごみ)

こんだて 献立

5月26日(木)



春に美味しい
きびなご
わかめ・たけのこ

きびなごのこはくあげ

きびなごをしょうがじょうゆにつけて、米粉とかたくり粉をまぜあわせた粉をまぶして油であげました。

小松菜とゆばの煮びたし

ゆばは、給食ではじめて使います。大豆から作られる食品で、京都ではよく食べられています。

若竹汁

相しょうのよい食べ物どうしを京都では「であいもん」と言います。わかめのカルシウムがたけのこのえぐ味をやわらげてくれます。

きびなごのこはくあげ

いつものこはくあげには、衣に小麦粉を使用しますが、今回は米粉を使用しています。サクッとした食感を楽しんでください。

小松菜とゆばの煮びたし

今月の新献立です。「ゆば」は給食では初めて使う食材です。ゆばは豆乳を加熱した時にできるまくのこをいいます。だし汁の中にゆばをほぐして入れています。

若竹汁

やわらかい春の「わかめ」と、春にとれた「たけのこ」のすまし汁です。相性が良い食べ物どうしを京都では「であいもん」と言います。春に美味しい2つの味を感じて食べてください。

5月26日(木)は牛乳がつきません。
お家からお茶を持ってきました。