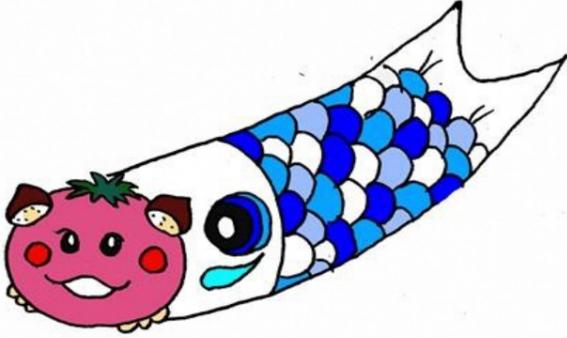


# 令和5年5月

月	火	水	木	金
1 肉みそひじきそぼろ丼 青じそドレッシングサラダ ちゃんこ汁	2 とり肉のから揚げ ぶた肉と野菜の煮物 富士山ゼリー	3	4	5
		憲法記念日	みどりの日	こどもの日
8 ポークカレーライス 甘酢和え 黒糖ビーンズ	9 チャプチェ丼 ごま坦々スープ 河内晩柑	10 菜飯 さわらの竜田揚げ えのきの和え物 若竹汁	11 黒糖パン コロッケ キャベツとコーンのサラダ 玉ねぎのスープ煮	12 さけの塩焼き かつお和え みそ風味スープ
				
15 揚げぎょうざ 切干し大根のナムル マーボー豆腐	16 とり肉の両丹茶焼き 塩昆布和え えのきたけのすまし汁	17 あじのごま風味焼き マカロニサラダ じゃがいもみそ汁	18 ミルクパン 焼きスパゲティ 水菜のスープ ミントマト	19 たらのしそ揚げ 五色和え すき焼き風煮
				
22 肉じゃが ツナ和え 手作りふりかけ	23 わかめご飯 中華炒め 玉ねぎのスープ さくらんぼゼリー	24 竹輪の磯辺揚げ ごまだれ和え 春キャベツのぶた汁	25 セルフホットドック (コッペパン) (ケチャップ) 野菜のソテー コーンチャウダー	26 いわしのかば焼き 信田和え 五目汁
				
29 ハヤシライス かんぴょうサラダ 小魚	30 照り焼きハンバーグ 壬生菜とささみの和え物 とり肉と野菜の煮物	31 さばのカレー風味焼き ごぼうサラダ 油揚げのみそ汁		
				

## 5月の新メニュー 【とり肉の両丹茶焼き】

- 材料 ○ (2人分)
- ・とりもも肉切身 30g : 4枚
  - ・クッキングワイン(白) : 小さじ1/2
  - ・食塩 : 少々
  - ・茶葉 : 1g
  - ・こしょう : 少々

- 作り方 ○
- ① 調味料と茶葉を混ぜ合わせる。
  - ② ①にとり肉を漬け込む。
  - ③ アルミカップに②のをせて、焼く。

### 両丹茶とは？

両丹茶とは、中丹地域（福知山市、綾部市、舞鶴市）で栽培されているお茶のことです。  
給食では、大江町で栽培されたお茶（茶葉）を使用しました。