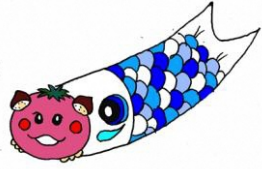


月	火	水	木	金
 令和7年5月 			1 黒糖パン コロッケ（ソース） コールスロー 玉ねぎのスープ 	2 かつおそぼろ丼（ご飯） 若竹汁 メロンクリームソーダ風ゼリー 
5	6	7 チキンカレーライス（ご飯） 甘酢和え 小魚	8 ミルクパン かぼちゃひき肉フライ ごまドレッシングサラダ 白菜のスープ 	9 ご飯 さばの塩焼き ほうれん草の和え物 豆腐のみそ汁 
こどもの日	振替休日			
12 ご飯 関東煮 キャベツととりささ身のごま和え 手作りふりかけ	13 ご飯 デミグラスソースハンバーグ 野菜サラダ ビーフンのスープ	14 ご飯 さわらのマヨネーズ焼き 信田和え じゃがいものみそ汁 	15 小型パン ミートスパゲティ 豆乳スープ 黄桃 	16 ご飯 ホキのしそ揚げ もずくのチャブチェ 吉野汁 
19 ご飯 とり肉のレモン和え イタリアンドレッシングサラダ みそ風味スープ 	20 高菜そばろ丼（ご飯） ちゃんこ汁 ベビーチーズ	21 ご飯 さけの照り焼き かんぴょうサラダ とり肉とじゃがいもの煮物 	22 コッペパン ポークビーンズ 水菜のサラダ とうもろこし 	23 ご飯 さばの粒マスタード焼き 切干し大根のサラダ もやしのスープ 
26 ご飯 揚げぎょうざ 春雨サラダ マーボー豆腐	27 わかめご飯 変わりきんぴら 根菜みそ汁 河内晩柑	28 ご飯 あじのねぎソース 白菜の和え物 かき玉汁 	29 味付けパン マカロニのミートグラタン キャベツのサラダ じゃがいものスープ 	30 ご飯 竹輪のカレー揚げ ツナ和え そうめんぶしのすまし汁 

🚗5月の新メニュー🚗

【もずくのチャブチェ】



【材料】 - 2人分 -
・もずく（塩抜き）
・豚肉もも薄切り
・にんじん
・小松菜
・玉ねぎ
・すりおろしにんにく

60 g ★濃口しょうゆ
30 g ★食塩
30 g ★砂糖
30 g ★清酒
50 g ★中華スープの素
0.5 g ・炒め油

大さじ1/2
少々
小さじ1
小さじ1/2
小さじ1/2
適量

【作り方】

- ①にんじんは太めのせん切り、小松菜は2cm幅切り、玉ねぎは薄切りにする。
- ②油を熱し、すりおろしにんにく、豚肉、にんじん、玉ねぎを炒める。
- ③火が通ったら、もずく、小松菜を加えてさらに炒める。
- ④★の調味料を加えて仕上げる。