

月	火	水	木	金
 <h1 style="color: green;">令和8年5月</h1> 				1 ご飯 かつおのかりん揚げ 若竹汁 メロンクリームソーダゼリー 
4	5	6	7 ご飯 デミグラスソースハンバーグ 大根のサラダ 白菜のスープ 	8 チキンカレーライス (ご飯) 甘酢和え 小魚 
みどりの日		こどもの日		振替休日
11 ご飯 ふた肉と春雨の炒め物 信田和え 豆腐のすまし汁 	12 ご飯 かしわのひきすり えのきたけの和え物 手作りふりかけ 	13 ご飯 あじの南蛮漬け 小松菜の和え物 吉野汁 	14 ミルクパン とり肉のバーベキューソース ナポリタンサラダ 大根のスープ 	15 ご飯 さばの粒マスタード焼き おかかサラダ じゃがいものみそ汁 
18 ご飯 とり肉のレモン和え キャベツの和え物 ちゃんこ汁 	19 切干し大根のピビンバ (麦ご飯) ポテトサラダ もやしのピリ辛スープ 	20 ご飯 さわらのみそだれ 水菜の和え物 とり肉と大根の煮物 	21 小型パン 豆乳スパゲティ じゃがいもとウィンナーのスープ 棒チーズ 	22 ご飯 ホキのオーロラソース ツナ和え もずくスープ 
25 こぎつね丼 (ご飯) たくあん和え 玉ねぎのみそ汁 	26 ご飯 しゅうまい 中華サラダ マーボー豆腐 	27 ご飯 さけの照り焼き ゆず香和え そぼろ煮 	28 味付けパン ポークビーンズ ひじきのサラダ とうもろこし 	29 ご飯 さばの塩焼き 白菜のごま和え かき玉汁 

🎌5月の新メニュー🎌 【ナポリタンサラダ】 🍓

【材料】 - 2人分 -

・マカロニ	16g	★油	小さじ1/4
・食塩	少々	★トマトケチャップ	小さじ2
・きゅうり	30g	★コンソメ	小さじ1/4
・玉ねぎ	30g	★砂糖	小さじ2/3
・にんじん	10g	★こしょう	少々
・ロースハム	10g		

【作り方】

- ①食塩を入れた熱湯でマカロニをゆでて、冷ます。
- ②きゅうりは輪切り、玉ねぎは薄切り、にんじんとロースハムはせん切りにする。
- ③②の材料を全てゆでて、冷ます。
- ④マカロニ、③の材料と★の調味料を混ぜ合わせて仕上げる。