

# 令和4年度 5月 給食盛り付け表

埼玉県立特別支援学校大宮ろう学園

月	火	水	木	金
<p>2</p> <p>ミニオレンジゼリー</p> <p>豚肉と野菜のガーリックソテー</p> <p>きなこ抹茶揚げパン かぼちゃのスープ</p>	<p>3</p> <p>けんぼうきねんび <b>憲法記念日</b></p>	<p>4</p> <p>みどりの日</p>	<p>5</p> <p>こどもの日</p>	<p>6</p> <p>小松菜のお浸し</p> <p>よもぎだんご</p> <p>鯖のみそ焼き</p> <p>混ぜご飯</p> <p>わかめと麩のすまし汁</p>
<p>9</p> <p>枝豆と豆腐の炒め物</p> <p>煮し鶏のごま醤油</p> <p>キャベツともやしの味噌汁</p>	<p>10</p> <p>小松菜とちくわのおかか和え</p> <p>じゃがいもと豚肉の炒め物</p> <p>ピースご飯</p> <p>油揚げと玉葱の味噌汁</p>	<p>11</p> <p>水菜と生揚げのお浸し</p> <p>千草焼き</p> <p>じゃがいもと大根の味噌汁</p>	<p>12</p> <p>マカロニサラダ</p> <p>アセロラゼリー</p> <p>メルルーサのトマトソースかけ</p> <p>小松菜としめじのスープ</p>	<p>13</p> <p>グリーンサラダ</p> <p>いちごジャム</p> <p>メンチカツ</p> <p>丸パン</p> <p>コーンスープ</p>
<p>16</p> <p>ツナとわかめの和え物</p> <p>豚肉の彩炒め</p> <p>しめじと油揚げの味噌汁</p>	<p>17</p> <p>青梗菜とえのきのお浸し</p> <p>鯖の味噌煮</p> <p>鶏肉と玉葱のすまし汁</p>	<p>18</p> <p>味噌ポテト</p> <p>焼きそば</p> <p>ハムときくらげのスープ</p>	<p>19</p> <p>モルコヴニツェ</p> <p>オリヴェエ</p> <p>ピラフ</p> <p>ポルシチ</p>	<p>20</p> <p>ナムル</p> <p>カット河内晩柑</p> <p>麻婆豆腐</p> <p>あさりの中華スープ</p>
<p>23</p> <p>うどんかいふりかえきゅうじつ <b>運動会振替休日</b></p>	<p>24</p> <p>ごぼうサラダ</p> <p>貝入りオムレツ</p> <p>じゃがいもとピーマンのスープ</p>	<p>25</p> <p>キャベツとえのきの中華和え</p> <p>ソファールプレーン</p> <p>もうかざめの豆板醤焼き</p> <p>豆腐と青梗菜のスープ</p>	<p>26</p> <p>もやしのお浸し</p> <p>鶏肉とこんにゃくの煮物</p> <p>大根とキャベツの味噌汁</p>	<p>27</p> <p>カットパイナップル</p> <p>生揚げと野菜の和風サラダ</p> <p>小松菜とひき肉の和風スパゲティ</p>
<p>30</p> <p>ひじきの五目煮</p> <p>豚肉の西京焼き</p> <p>里芋とかまぼこのすまし汁</p>	<p>31</p> <p>フルーツポンチ</p> <p>わかめとじゃこのサラダ</p> <p>アルファ米カレーライス</p>	<p>がつ きゅうしよくもくひょう <b>5月の給食目標</b> たの きゅうしよく た <b>楽しく給食を食べよう</b></p>		