

月	火	水	木	金
<p>今年度も心を込めて作ります!!</p>				
		<p>8 <b>入学式</b></p>	<p>9 <b>ぐをかけてスプーンでまぜて食べる</b></p> <p>限定デザート (大豆使用)</p> <p>豚肉とれんこんのばらずし すし飯 すしごはん 桜かまぼこ入りだんご汁</p>	<p>10 大豆と小魚のごまからめ</p> <p>ごはん 白ごはん 大根と里いものそぼろ煮</p>
<p>13 ホイコーロー</p> <p>ごはん 白ごはん 長ねぎワンタンスープ</p>	<p>14</p> <p>ポークカレーライス</p> <p>麦ごはん フルーツカクテルゼリー</p>	<p>15 ブロッコリーとツナのサラダ</p> <p>ハンバーグケチャップソース</p> <p>ごはん 白ごはん お豆のポトフ</p>	<p>16 茎わかめのきんぴら</p> <p>あじフライ</p> <p>ごはん 白ごはん 豚肉とじゃがいものみそ煮</p>	<p>17 さつま揚げと小松菜のごま和え</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>ごはん 白ごはん 豆腐のみそ汁</p>
<p>20 ナムル</p> <p>焼きギョーザ 3個</p> <p>ごはん 白ごはん マーボー豆腐</p>	<p>21 <b>ぐをかけてスプーンでまぜて食べる</b></p> <p>たけのこご飯</p> <p>麦ごはん 豚汁</p>	<p>22 鶏肉と大豆のオリエンタルソースからめ</p> <p>ごはん 白ごはん キャベツのクリーム煮</p>	<p>23 白菜のしそ和え</p> <p>ちくわの磯辺揚げ 3個</p> <p>ごはん 白ごはん 小松菜とたまごのスープ</p>	<p>24 青菜とうす揚げのおひたし</p> <p>ますのごま揚げ</p> <p>ごはん 白ごはん 沢煮椀</p>
<p>27</p> <p><b>遠足・遠足予備日</b></p>		<p>28</p> <p><b>昭和の日</b></p>	<p>30 ポテトソテー</p> <p>プレーンオムレツ</p> <p>ごはん わかめ麦ごはん あさりと鶏肉のコンソメスープ</p>	<p>この盛り付け表を見て、きれいに盛り付けよう☆</p>