

		水		木		金		
		1	<p>ほうれんそうとコーンのソテー</p> <p>はちみつパン</p>	2	<p>やさいのひじきあえ かつおのごまみそからめ</p> <p>かしわもち</p> <p>ごはん</p> <p>カレーうどん</p> <p>さわにわん</p>	3		<p>けんぽうきねんび</p> <p>憲法記念日</p>
		<p>はちみつパン</p> <p>はちみつパンは生地にはちみつを練りこみ、甘みをつけたパンです。甘い香りと味を感じることがができます。</p>		<p>こどもの日行事食</p> <p>こどもや孫の代まで家系が続くようにと願いをこめて、かしわ餅を食べます。かしわの葉は、はずして食べましょう。</p>				
6		7	8	9	10			
<p>こどもの日</p> <p>ふりかえきゅうじつ</p> <p>振替休日</p>		<p>くきわかめのすのもの</p> <p>あげぎョーザ(2こ)</p> <p>ごはん</p> <p>ワンタン</p>	<p>ひよこまめのソテー</p> <p>ごはん</p> <p>コッペパン</p> <p>こめごととうにゅうのコンポタージュ</p>	<p>パンサンスー</p> <p>ごはん</p> <p>ちくぜんに</p>	<p>コールスロー</p> <p>レモンゼリー</p> <p>スパゲッティミートソース</p> <p>小コッペパン</p>			
		<p>きゅうり</p> <p>きゅうりには水分が多く、体を冷やす働きがあります。シャキシャキとした歯ごたえが特徴の野菜です。</p>	<p>ひよこまめ</p> <p>ひよこ豆は、日本では「ひよこ豆」、スペインでは「ガルバンゾ」、インドでは「チャナ」と呼ばれています。</p>	<p>筑前煮(ちくぜんに)</p> <p>筑前とは地名で、今の福岡県の上の方にあたります。筑前地方の人たちは「がめ煮」と呼ぶそうです。</p>	<p>コールスロー</p> <p>英語でコール=キャベツ、スロー=サラダです。細く切ったキャベツと他の野菜も入れて作ります。</p>			
13		14	15	16	17			
<p>たいいく たいかい だいきゅうび</p> <p>体育大会代休日</p>		<p>たいいく たいかい だいきゅうび</p> <p>体育大会予備日</p> <p>給食はありません</p>	<p>やさしいため</p> <p>ポイルドウィンナー(2はん)</p> <p>ごはん</p> <p>コッペパン</p> <p>レンズまめのスープ</p>	<p>ゆでぼしだいこんのあまずあえ</p> <p>ばんかん</p> <p>ごはん</p> <p>ぶたにくとだいこんのべっこうに</p>	<p>ちゅうかいため</p> <p>ごはん</p> <p>さらうどん</p> <p>こめこパン</p>			
			<p>レンズまめ</p> <p>レンズ豆は聖書にも登場する歴史の古い豆です。「レンズ」という名前はレンズ豆からつけられたと言われます。</p>	<p>晩柑(ばんかん)</p> <p>晩柑は、果汁たっぷり、実がやわらかいのが特徴で、「ジュシー柑」とも呼ばれています。</p>	<p>食育の日:皿うどん</p> <p>皿うどんは長崎の郷土料理です。海の幸、山の幸を使った栄養バランスのよい料理です。</p>			
20		21	22	23	24			
<p>みなみながさきしょう</p> <p>南長崎小</p> <p>うんどうかいだいきゅうび</p> <p>運動会代休日</p> <p>きゅうじつ</p> <p>給食はありません</p>		<p>そぼろごはんのぐちぐさやき</p> <p>ごはん</p> <p>つみれじる</p>	<p>ゆでキャベツ</p> <p>にこみハンバーグ</p> <p>ごはん</p> <p>パーカーハウスパン</p> <p>ミネストローネ</p>	<p>さんしょくナムル</p> <p>ごはん</p> <p>マーボー豆腐</p>	<p>とりにくのオーロラソースからめ</p> <p>ごはん</p> <p>スコッチブロス</p> <p>小コッペパン</p>			
		<p>干草焼(ちぐさやき)</p> <p>干草焼とは具がたくさん入った卵焼きです。まるで干種類も具が入っているようだというのが語源だそうです。</p>	<p>ハンバーグ</p> <p>ドイツのハンブルグステーキが世界に広まって、ハンバーグステーキになったと言われています。</p>	<p>ナムル</p> <p>ナムルは韓国の家庭料理のひとつです。もやしなどの野菜を塩ゆでして調味料とごま油であえたものです。</p>	<p>スコッチブロス</p> <p>スコッチブロスはスコットランドの料理で、大麦と野菜を煮込んだスープです。バジルという香草を使います。</p>			
27		28	29	30	31			
<p>たまねぎとみつばのたまごじ</p> <p>れんこんいりつくね</p> <p>ごはん</p> <p>けんちんじる</p>		<p>ごまドレッシング</p> <p>サラダ</p> <p>かたぬきチーズ</p> <p>ごはん</p> <p>テキンカレー</p>	<p>あおめとエリンギのソテー</p> <p>たらのごうみあげ</p> <p>ごはん</p> <p>くろざとうパン</p> <p>ABCマカロニスープ</p>	<p>もやしとハムのいためもの</p> <p>れいとうみかん</p> <p>ごはん</p> <p>じゃがいものそぼろに</p>	<p>やきにくサラダ(サラダ)(にく)</p> <p>ごはん</p> <p>コッペパン</p> <p>ごぼうのクリームスープ</p>			
<p>みつば</p> <p>1本の茎に3枚ずつ葉がつので「みつば」という名前が付きましました。日本料理を引き立てる香りのよい野菜です。</p>		<p>チーズ</p> <p>チーズは栄養価の高い牛乳から作られています。牛乳の栄養がギュッとつまっています。</p>	<p>鱈(たら)</p> <p>たらは、漢字で書くと、魚へんに雪と書きます。これは、たらの身が雪のように白いことに由来しています。</p>	<p>冷凍みかん</p> <p>冷凍みかんは、冬にとれたみかんを、暑い季節に食べることができるようにと考えられました。</p>	<p>ごぼう</p> <p>ごぼうの中でも4月から6月にとれるものを「新ごぼう」といいます。柔らかく、あくが少ないのが特徴です。</p>			