

月	火	水	木	金
2 ごはん 鶏肉の甘みそだれかけ 春のごま和え 青菜とあげのみそ汁 ごどもの日ゼリー 	3 けんぽう きねんび 憲法記念日 	4 ひ みどりの日 	5 ひ こどもの日 	6 ごはん 豚肉きんぴらごぼう めった汁
9 ごはん 鶏ちゃん かみなり汁	10 まいたけご飯 しゅうまい 三色和え なめこ汁 	11 ミルク食パン きなこクリーム チキンのトマト煮 もやしのごま風味サラダ	12 ごはん 白身魚のカレームニエル ブロッコリーとひじきのサラダ キャベツのスープ	13 ごはん ホイコーロー 大根の中華スープ いちごプリン
16 ごはん 鶏肉の塩麹漬け焼き おからサラダ もやしのみそ汁	17 ちゃんぽん麺 ブロッコリーおかかマヨ風 ブルーベリータルト	18 ミルクロール 鮭ボールのクリームシチュー 小松菜とツナのサラダ	19 ごはん 鶏肉のすき焼き風 きのこのみそ汁	20 ごはん 鮭フライ ブロッコリー添え こんこん汁 
23 ごはん 豚肉の西京焼き風 五目サラダ 高野豆腐のみそ汁	24 チキンカレーライス 海藻サラダ	25 胚芽食パン ジャム かぼちゃのグラタン 青菜のスープ 	26 ごはん 魚のごま焼き 切干大根のごま和え 大根のみそ汁	27 ごはん 厚揚げのそぼろあんかけ 豆とひじきのサラダ
30 ごはん ブルコギ風 中華スープ ミニマフィン	31 豚丼 鉄人サラダ 	<div style="border: 1px solid blue; border-radius: 15px; padding: 10px;"> <p>【 日本の年中行事 ～端午の節句～ 】</p> <p>子どもたちの幸福を願う5月5日のこどもの日は端午の節句でもあります。端午の節句には、こいのぼりや武者人形を飾り、ちまきやかしわもちを食べる習慣があります。ちまきは病気や災難を払う願いを、かしわちは柏の葉は新芽が育つまで古い葉が落ちないことから子孫繁栄の願いを込めて端午の節句に食べられています。</p>  </div>		

- * 毎日、牛乳がつけます。
- * 中・高等部のエネルギー量は、小学部の中学生(基準量:600kcal)の約3割増しです。
- * 材料などの都合でその日の献立が変更になる場合もあります。その時はご了承ください。



【 5月は新茶の季節です！ 】

静岡県など暖かい地域で多く栽培されているお茶は、お茶の木から1年間に3～4回収穫されます。中でもその年の一番最初に収穫される新芽で作られたお茶は「新茶」と呼ばれます。歌でもよく知られている立春から八十八夜（5月初め）の頃が新茶の時期です。冬の寒さの中で養分を蓄えた新芽から作られる新茶はうま味が多く含まれるそうです。今月の休日にはゆっくりとお茶を味わってみませんか？