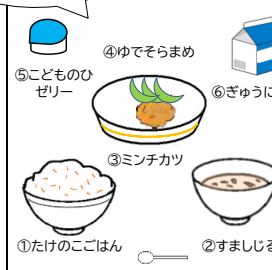
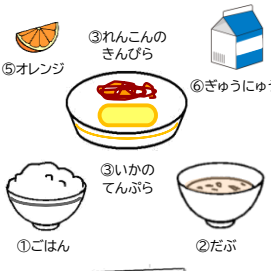
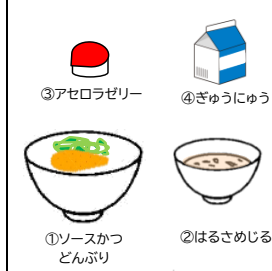
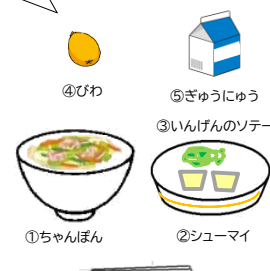
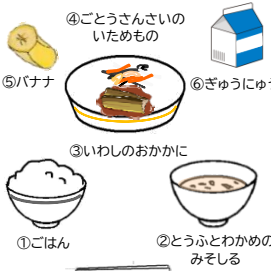
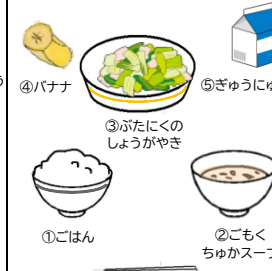
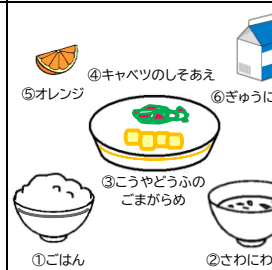


5月

はいぜんひょう



長崎県立
鶴南特別支援学校

月	火	水	木	金
八十八夜 (1日) 立春から八十八日目で、茶つみや田植えなど、農作業を始める目安の日です。長崎県産の茶葉を使用した、お茶の風味が豊かなふりかけが付きまます。 	子どもの日 (2日) 5月5日は子どもたちの健康や成長を願う日です。柏餅やちまきなど食べる風習もありますが、給食では子どもの日のイラストが描かれた日向夏ゼリーが付きまます。宮崎県産の果汁を使ったさっぱりとしたゼリーです。	全国味めぐりシリーズ 佐賀県 (14日) 「だぶ」は、佐賀県唐津市の郷土料理で、貝だくさんのおいしい物です。佐賀県は、れんこんもいかも有名です。そこで、いかの天ぷらとれんこんのきんぴらも作り、佐賀県給食を作ります。	1日  ⑤バナナ ⑥ぎゅうにゅう ④おちやふりかけ ③にくじゃが ①ごはん ②そぼろじる	子どもの日メニュー 2日  ④ゆでそばめ ⑤こどものひゼリー ⑥ぎゅうにゅう ③ミンチカツ ①たけのこごはん ②すましじる
5日	6日	7日	8日	9日
長崎を食べようシリーズ 長崎市 (20日) 長崎の郷土料理は、鎖国時代、海外と唯一のつながりのあった出島を通してもたらされた、異国文化が影響しています。ちゃんぽんも、明治時代に中国人料理人が作りだした料理です。	世界の料理ツアー インド (27日) 「ナン」は、小麦粉を発行させて作るパンの仲間です。この日は、ひき肉と豆を使った「キーマカレー」と組み合わせています。ナンにカレーをのせたり、付けたりして上手に食べましょう。	 ③オレンジ ④ぎゅうにゅう ①ハヤシライス ②フレンチサラダ	 ④パイナップル ⑤ぎゅうにゅう ③とりにくとじゃがいものカレーいため ①コッパン ②やさしいスープ	 ④こまつなめにびたし ⑤りんご ⑥ぎゅうにゅう ③さけのしおやき ①ごはん ②あつあげのみそじる
12日	13日	14日	15日	16日
 ④ばんかん ⑤ぎゅうにゅう ③チャーシュー豆腐 ①むぎごはん ②にらともやしのスープ	 ③チーズ ④ぎゅうにゅう ①スパゲッティナポリタン ②まめナッツサラダ	 ⑤オレンジ ③れんこんのきんぴら ⑥ぎゅうにゅう ③いかのてんぷら ①ごはん ②だぶ	 ⑤パイナップル ④コールスロー ⑤ぎゅうにゅう ③てづくりオムレツ ①くろざとうパン ②ポテトスープ	 ③アセロラゼリー ④ぎゅうにゅう ①ソースかつどんぶり ②はるさめじる
19日	20日	21日	22日	23日
うどんうかい だいきゅう 	 ④びわ ⑤ぎゅうにゅう ③いんげんのソテー ①ちゃんぽん ②シューマイ	 ⑤バナナ ④ごとうさんのいためもの ⑥ぎゅうにゅう ③いわしのおかか ①ごはん ②とうふとわかめのみそじる	 ④オレンジ ⑤ぎゅうにゅう ③ハーブドレッシングサラダ ①こめコパン ②こめこととうにゅうのスープ	 ④バナナ ⑤ぎゅうにゅう ③ぶたにくのしょうがやき ①ごはん ②こもくちゅうかスープ
26日	27日	28日	29日	30日
 ⑤パイナップル ④ひじきのあまからに ⑥ぎゅうにゅう ③ほしだいこんいりたまごやき ①むぎごはん ②ふしめんじる	 ④メロン ⑤ぎゅうにゅう ②キーマカレー ①ナン ③まめとウィンナーのスープ	 ④フルーツヨーグルト ⑤ぎゅうにゅう ③ほうれんそうののりずあえ ①ごはん ③じゃがいものそぼろに	 ④バナナ ⑤ぎゅうにゅう ③きゅうりのあまずあえ ①たんたんめん ②はるまき	 ⑤オレンジ ④キャベツのしそあえ ⑥ぎゅうにゅう ③こうやとうふのごまがらめ ①ごはん ②さわかん