

Main table for May menu planning, columns 1-15. Includes food items, quantities, and energy values.

おやこえんそく

Main table for May menu planning, columns 16-30. Includes food items, quantities, and energy values.

【5がつのぎょうじしよく】
★2にち(きんようび) こどものひ 27にち(かようび) おたんじょうびかい
【てづくりおやつのだいりよう】
○ 1日(木) じゃがいも、三温糖、バター、片栗粉、しょうゆ、みりん
○ 2日(金) 薄力粉、バター、三温糖、卵 (ア)卵→牛乳 変更
○ 7日(水) おから、薄力粉、牛乳、卵、塩、三温糖、バター (ア)卵 除去
○ 8日(木) 米、鶏ミンチ、味噌、三温糖、みりん、酒、しょうゆ
○ 9日(金) 食パン、卵、牛乳、三温糖 (ア)卵 除去
○ 12日(月) 米、しめじ、油揚げ、しょうゆ、酒、みりん、塩
○ 13日(火) じゃがいも、なたね油、コンソメ
○ 14日(水) 強力粉、薄力粉、ドライイースト、バター、三温糖、卵、牛乳 (ア)卵 除去
○ 15日(木) ロールパン、合挽きミンチ、たまねぎ、おから、にんじん、玉ねぎ、ピーマン、ケチャップ、とんかつソース、カレー粉
○ 16日(金) 人参、薄力粉、ベーキングパウダー、豆乳、卵、塩、三温糖、バター (ア)卵 除去
○ 19日(月) 無糖ヨーグルト、みかん缶、黄桃缶、パイナップル缶、バナナ、三温糖 (ア)バナナ 除去
○ 20日(火) 米、わかめふりかけ
○ 21日(水) 食パン、ココア、三温糖、バター
○ 22日(木) 薄力粉、ベーキングパウダー、豆乳、卵、塩、三温糖、バター、ほうれんそう (ア)卵 除去
○ 23日(金) 薄力粉、ベーキングパウダー、豆乳、卵、塩、三温糖、バター、ほうれんそう (ア)卵 除去
○ 26日(月) 米、青菜ふりかけ
○ 27日(火) りんご、三温糖、薄力粉、ベーキングパウダー、三温糖、卵、バター (ア)卵→牛乳 変更
○ 28日(水) さつまいも、三温糖、しょうゆ、水
○ 29日(木) 絹ごし豆腐、薄力粉、ベーキングパウダー、牛乳、卵、塩、三温糖、バター (ア)卵 除去
○ 30日(金) コッペパン、油、きな粉、グラニュー糖、塩

※「牛乳」がアレルギーの場合、ミルフィーヌ又はお茶を提供します。

