

きゅうしょくだより

れいわ ねん (2026年) 5月
 令和8年(2026年)5月
 かががつこうきゅうしょくきょうどうちょうりじょう
 春日学校給食共同調理場

※おうちの人と一緒に読みましょう。

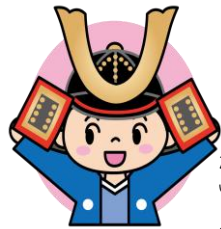


新茶の季節です!

5月2日は八十八夜です。立春(2月4日ごろ)から数えて88日目の日にあたり、霜が降りなくなり気候が安定する時期として、昔から農作業を始める目安とされてきました。八十八夜といえば、「夏も近づくとハ十八夜〜♪」という茶摘みの歌が知られていますが、茶畑では新茶の収穫時期を迎えます。八十八夜に摘んだ新茶を飲むと長生きする、という言い伝えがあるように、お茶には健康に役立つ成分がたくさん含まれています。急須でお茶をいれる機会が少なくなっていますが、この時期だけの新茶を楽しんでみませんか。



端午の節句のおはなし



毎年5月5日は、男の子の健やかな成長と幸せを願う「端午の節句」です。中国から伝わった行事で、別名で「菖蒲の節句」ともいいます。もとは邪気を払うとされる菖蒲やよもぎを摘んで、家の軒先に飾ったり、お風呂に入れてたりして無病息災を願う風習がありました。江戸時代の武士社会において、菖蒲が「尚武(武を尊ぶこと)」や「勝負」に通じることから男の子の節句となり、武者人形やかぶとなどを飾るようになりました。



5月5日は、「こどもの日」でもあります。こどもの日は男女関係なく、「こどもの人格を重んじ、こどもの幸福をはかるとともに、母に感謝する」ことを目的に制定された国民の祝日で、本来は別の行事です。

端午の節句の食べ物

ちまき



チガヤや笹の葉などで、米やもちを包んで蒸したりゆでたりしたもの。中国から伝わった食べ物で、地域によって包む葉や作り方はさまざまです。

かしわもち



あんこ入りのもちを柏の葉でくるんだもの。柏の葉は、新芽が出るまで古い葉が落ちないことから、「家系が絶えないように」という縁起を担いで用いられるようになりました。

カツオ



「かつお」=「勝男」にかけた縁起物として、旬の初ガツオが食べられています。カツオの産地では、このほりではなく、かつおのぼりを掲げる所もあります。

たけのこ



成長が早く、まっすぐに育つ竹にあやかり、こどもがスクスク成長するようにと願いを込めて、旬のたけのこを使った料理も食べられています。

どん そぼろ丼

〜給食のこんだてより〜

材料(5人分)

豚ミンチ肉	150g
土しょうが(みじん切り)	少々
ホールコーン	50g
人参(粗みじん切り)	25g
三度豆(小口切り)	25g
片栗粉	適量
みりん	大さじ1
こいくち醤油	大さじ1
砂糖	小さじ1
ひまわり油	適量



5月27日(水)の給食に、新献立として登場します!
 ご飯の上ののせて、そばろ丼にして食べてくださいね!

《作り方》

- ①三度豆とホールコーンは炒める直前にゆがく。
- ②フライパンに油を回し入れ、土生姜を焦がさないようにゆっくり炒め、香りを出す。
- ③豚ミンチ肉を炒める。
- ④調味料の一部を入れて豚ミンチ肉に下味をつける。
- ⑤人参を炒める。
- ⑥ホールコーンと三度豆を入れて炒め、残りの調味料も入れる。
- ⑦水溶性片栗粉を入れ仕上げで完成。

※給食の量を基準にしていますので、家庭で調理する時は調整してください。