

給食でも春を感じよう!

現代は、様々な技術が発達し、季節に関係なく色々な食べ物を食べることができますが、給食では食べ物からも季節の移り変わりを感じてもらえるように、できる限り旬の食べ物を取り入れるようにしています。4・5月の給食には、春が旬の食べ物がたくさん登場するので、五感を使って春を感じてください。

給食に登場する春が旬の食べ物



たけのこ



春キャベツ



三度豆



ニラ



えんどう豆



たまねぎ



じゃがいも



アスパラガス



三つ葉



かつお



わかさぎ



さわら



ふき

4・5月の新メニュー

4/13.14「ふきご飯の具」:春ならではのふきをたけのこや鶏肉などと合わせて煮ました。ご飯に混ぜて食べてください。

4/22.23「春キャベツのみそ汁」:みそ汁の具も、季節に合わせて変化します。春キャベツを具にした、春のみそ汁です。

5/19.20「ひじきと豆のサラダ」:ひじきとミックスビーンズにホールコーンとおき枝豆を加えて、彩りよくしました。和食にも洋食にも合うサラダです。

5/20.21「高野豆腐の卵とじ」:高野豆腐を優しい味つけで煮込み、卵でとじました。彩りにえんどう豆を入れています。

5/26.27「そば丼」:豚ミンチ肉と三度豆・ホールコーン・人参をあまからく味つけしました。カラフルなそばをご飯にかけて食べてください。

※3年生の音楽の教科書にも「茶摘」の歌がでてくるように、八十八夜は新茶の摘み取り時期です。今年は5月2日が八十八夜ですが、給食では4月23.24日に、抹茶を使ったデザート「お茶プリン」を提供します。

・1年生の給食は、
4月15日(水)から始まります。



献立は、
コッペパン・牛乳
チキンハンバーグ
とうもろこしスープ
フルーツポンチです。



今回のおはなし給食は…

5/21.22 焼きそば

「花火とおはじき」 作:川島えつこ 絵:高橋和枝 ポプラ社



大好きだったおばあちゃんのお通夜の夜、あいは不思議なお姉さんに連れ出され、一緒に花火をみることになります。おばあちゃんと孫のお互いへのあふれる思いが心にしみるお話です。夜店で買った焼きそばがでできます。

★アレルギー献立表の確認★



アレルギー献立表は、教室に掲示し、献立表の内容と相違なく配膳できているか、確認後『担任確認欄』に氏名の記入をお願いします。

端午の節句

『かしわもち』 5/1

5月5日は端午の節句です。子どもの成長を祝う行事で、給食ではかしわもちを提供します。

