

# きゅうしょくだより

※おうちの人と一緒に読みましょう。

新年度が始まって早くも1か月、吹く風も爽やかで、若葉のきれいな季節になりました。新しい環境にもすっかり慣れてきた一方で、ゴールデンウィーク明けは疲れが出て体調を崩しやすい時期でもあります。学校がある日はもちろん、休みの日にも早寝・早起きを心がけ、朝ごはんをしっかり食べて1日を元気にスタートさせましょう。

## 旬の食べ物

## えんどうまめ

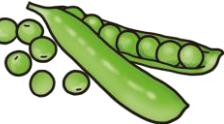
5月の給食では、チキンカレーとえんどうめおこわに入っています!



一つついでに収穫する



花が咲いた直後のやわらかいさやは「さやえんどう」として、さらに成長が進み、さやの中が大きくなってきた実を食べるのが「グリーンピース」、さらに種子が熟し乾燥せると「えんどうまめ」となります。このように、育った段階によって名前が変わります。



令和4年5月  
枚方市立樟葉北小学校



## きゅうしょく おはなし給食がはじまります！

おはなし給食とは、絵本の中に出てくる料理を給食に登場させて、本を読む楽しみと、その中に出てきたおいしい食べ物を給食で味わうという楽しみがあります。これから1年を通じて、おいしい食べ物の絵本を紹介していくます。図書室や図書館で、絵本を探してみてくださいね。



### 「どこからきたの?おべんとう」

鈴木まもる 作・絵 金の星社



### ~どんなおはなし?~

一つのお弁当ができるまでには、作ってくれた人以外にもたくさんの人が関わっていることを知ることができる絵本です。

絵本では、ポテトサラダが出てきます。  
給食でも、ポテトサラダを作りますよ！

### やさい 野菜たっぷりフルコギ風 ～給食のこんだてより～

ざいりょう 材料(5人分)

アスパラガス(ななめぎり)…40g

つちようが(みじんぎり)…少々

にんにく(みじんぎり)…少々

たまねぎ(たんざくぎり)…100g

にんじん(せんぎり)…30g

しめじ(ほぐす)…30g

ちくわ(はんげつぎり)…50g

いりごま…少々

ごま油…少々

☆しお・こしょう・さとう…少々

☆とりがらスープ…(ペースト状で)8g

☆こい口しょうゆ…6g

つく カた  
《作り方》

①アスパラガスをさっとゆがく。

②フライパンにごま油を入れ、つちようが、にんにくを炒める。

③たまねぎ、にんじんを炒め、しんなりしたらしめじ、ちくわも入れて炒める。

④①のアスパラガス、☆を入れ、最後にごまを入れて仕上げる。

※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。

ひらかたしがっこくきゅうしょく  
枚方市学校給食コンテストの入賞献立  
しうだいしうばくさじどう  
す。招提小学校の児童が考  
えられました。  
ほんと、ぎゅうにくつか  
やさいちゅうしん  
本当は牛肉を使うところを野菜中心にしたか  
ったので、ちくわに変えて工夫したそうです。