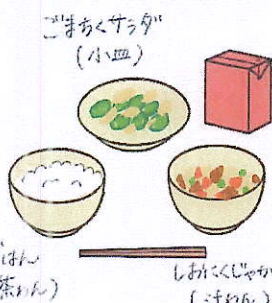
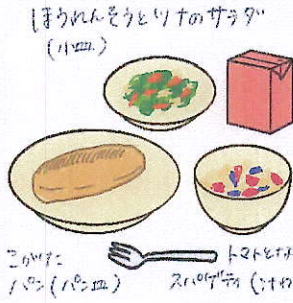
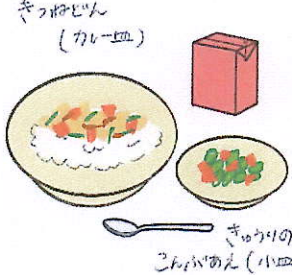
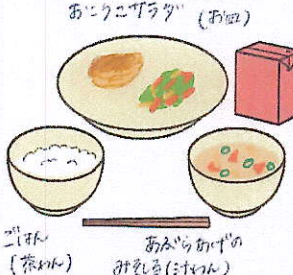
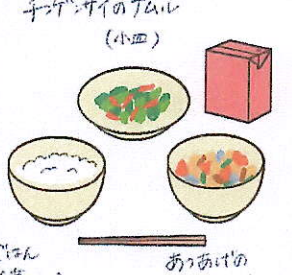
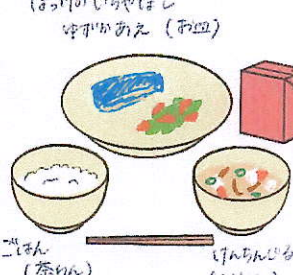
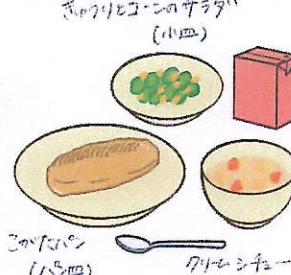
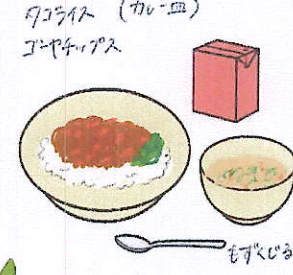


		きゅうしょく カレンダー 5月 No.1			1 (木)	2 (金)
はいぜん	ひとくちメモ				ごまちゃんサラダ (小皿)  ごはん (茶碗) しおくくじやわい (汁碗)	ほうれんそうとトマトのサラダ (小皿)  ごはん (茶碗) トマトとほうれんそうのサラダ (汁碗)
					給食では、地元久御山町の美味しい野菜も使っています。今日は、久御山町のじゃがいも、玉ねぎを使った塩肉じゃがです。久御山町の季節の美味しさを味わっていただきましょう。	「ツナ」とは、鶏肉のことである。 ○か×か? こたえ × 「ツナ」とは英語でマグロ族のこと。ツナ缶はマグロやカツオなどの魚が材料になっています。 
		5 (月)	6 (火)	7 (水)	8 (木)	9 (金)
はいぜん	ひとくちメモ	こどもの日	振替休日	きつねうどん (カレー皿)  ごはん (茶碗) きゅうりのごまがね (小皿)	大阪関西万博	とけいけいのうのさばりやき あんこううどん (お皿)  ごはん (茶碗) あんこうのけしき (汁碗)
				きつね丼の「きつね」とは、どの食材のことでしょう? ① 油揚げ ② かまぼこ ③ しいたけ こたえ ① 油揚げ きつね丼は、甘辛く煮た油揚げのどんぶりです。これを卵でとじたものは「衣笠丼」と呼びます。		「おこうこサラダ」とは、たくあんと野菜をあえたサラダのことです。京都の方言では、たくあんのことを「おこうこ」と言います。パリパリとした食感が楽しい献立です。よくかんで、味わっていただきましょう。
		12 (月)	13 (火)	14 (水)	15 (木)	16 (金)
はいぜん	ひとくちメモ	チンゲンサイのすし (小皿)  ごはん (茶碗) あけのちやう (汁碗)	ほっけのいしやほし ゆずのあん (お皿)  ごはん (茶碗) けんちんじゆ (汁碗)	きゅうりとコンのサラダ (小皿)  ごはん (茶碗) クリームシチュー (汁碗)	中間テスト1日目	タコライス (カレー皿)  ごはん (茶碗) もずくじゆ (汁碗)
		チンゲンサイは500年以上前から日本で食べられている。 ○か×か? こたえ × チンゲンサイが日本で食べられ始めたのは、約50年前です。中華料理屋の店長が中国から種を持ち帰り広まりました。 	今日の魚はほっけと言います。ほっけを漢字で書くと、魚へんに何と書くでしょう? ① 草 ② 花 ③ 雪 こたえ ② 花 ほっけは漢字で書くと魚へんに花と書きます。ほっけが小さいときに、群れて泳ぐと花のように見えることからこの漢字がつけました。	給食では、クリームシチューのルウも手作りしています。バター、小麦粉、牛乳を使って焦げないように丁寧にベシャメルソースを作ります。手作りならではのやさしい味わいが特徴で、心も体もほっと温まります。		毎月19日は食育の日 今年「日本の味めぐり」をテーマに、日本全国の美味しい味を給食で再現します。 5月は沖縄県です。タコライスは、タコの具をごはんのにのせた沖縄県発祥の料理です。沖縄県の特産品であるゴーヤともずくも一緒にいただきます!

きゅうしょく カレンダー 5月 No.2



新茶の季節

おいしい緑茶の入れ方

一人分は、茶葉2g(小さじ1)、湯100mLが目安です。

1 急須に人数分の茶葉を入れる。

2 やかに水を入れて火にかけ、湯を沸かす。

3 2を少し冷まして急須に注ぎ、1分蒸らす。

4 濃さが同じになるように少しずつ順番に注ぐ。

	19 (月)	20 (火)	21 (水)	22 (木)	23 (金)
はいぜん	137天のしょうがやき こまつばのおひし (お皿) ごはん (茶碗) わかめ汁 (汁碗)	ちくわのいそべあし こんでいそべあし (お皿) ごはん (茶碗) えのき汁 (汁碗)	きしめんのペペロニー (小皿) ごはん (茶碗) ミネストローネ (汁碗)	パンサンスー (小皿) ごはん (茶碗) マーボー汁 (汁碗)	チキナーマカレーライス (カレー皿) ごはん (茶碗) かいろうサラダ (小皿)
ひとくちメモ	「若竹汁」は、わかめとたけのこのすまし汁です。春から夏の初めに旬を迎えるわかめとたけのこは「出会い物」といい、相性がよいと言われています。季節を感じながらいただきます。	ちくわの穴は、箸にするためにある。 ○か×か? こたえ × ちくわは、魚のすり身を太い串に塗りつけて作ります。焼いた後に串を抜くことで穴ができます。	「ミネストローネ」とは、イタリア語で「まかない」という意味があります。まかないとは、料理人が自分たちの食事のためにあり合わせの材料で作る料理のことです。ミネストローネには、まかないのように色々な具材が使われます。	「パンサンスー」は中国の料理で、「パン」は「和える」、「サン」は「3つの」、「スー」は「細い」という意味があります。つまり、「パンサンスー」とは「細く切った3種類の食材の和え物」という意味の料理です。	給食のカレーには、「チャツネ」という調味料を使っています。「チャツネ」とは、野菜や果物に香辛料を加えて煮込んだものです。カレーのかくし味に使うことで、コクやうま味がアップします。
	26 (月)	27 (火)	28 (水)	29 (木)	30 (金)
はいぜん	さんしょあん (小皿) ごはん (茶碗) とりすきやき (汁碗)	ちくわやき (お皿) ふたにくとこんやくのいためもの ごはん (茶碗) さつまいも汁 (汁碗)	あじフライ そめキャベツ (小皿) ごはん (茶碗) ABCスープ (汁碗)	こぼろいりつくね 「にんじん、あさり、かつお」 (お皿) ごはん (茶碗) わかめ汁 (汁碗)	ほうれんそうと もやしのおひし (小皿) ごはん (茶碗) かに汁 (汁碗)
ひとくちメモ	一般的に、すき焼きには牛肉を使う地域がほとんどですが、滋賀県や愛知県では鶏肉が使われることがあります。なかでも愛知県の尾張地方では、鶏肉を使ったすき焼きを「ひきずり」というそうです。	千草焼きの「千草」とは、「たくさんの」という意味があります。給食では、鶏ひき肉、にんじん、玉ねぎ、干しいたけなどのたくさんの具を卵に混ぜて焼きます。色々な食材の味わいを楽しんでいます。	ABCスープには、アルファベット(英語)のマカロニほか、数字のマカロニも入っています。○か×か? こたえ ○ ABCスープには、アルファベットの他に数字のマカロニも入っています。色々な種類があるので、探してみよう。	給食のつくねやハンバーグには、角が丸いものが紛れています。給食では、大きなハンバーグを焼いて切り分けて作っているため、角が丸くなっています。角が丸いものはめずらしいので、当たればラッキーかも…?!	季節を感じる豆ごはんの登場です!今年も児童のみなさんにも豆むきを協力してもらいます。さやから丁寧に取り出してもらった豆は、昆布のだしを効かせたごはんと一緒に炊き込みます。季節を感じながらいただきます。