

5月 きゅうしょくだより

発行：長岡京市立長岡長岡第六小学校 発行日：令和5年5月号

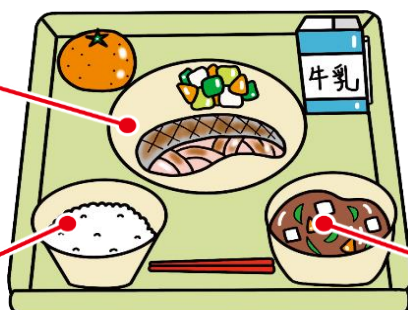
新緑の美しいすごしやすい季節になりました。新しい学年、新しいクラスにもすこずつ慣れ、給食当番も少しずつ上手になってきました。4月は、地元産の旬のたけのこが2回登場しました。今年も全校で「たけのこごはん」、「たけのこずし」、を味わうことができました。たけのこに馴染みのある子どもたちなので、「家でも食べた」、「たけのこ大好き」という声が多く聞かれました。長岡第六小学校の給食室（中部共同調理場）では長岡中学校の分と合わせて約60 kgほどのたけのこを下茹でし、ていねいに調理しました。

かっこいい食べ方をしよう

新しい学年になって1カ月がたちました。給食の決まりや食事のマナーは守れていますか。正しい配膳や姿勢を確認して自分ができているか振り返ってみましょう。

①食器の配ぜんを確認

おかずは奥に

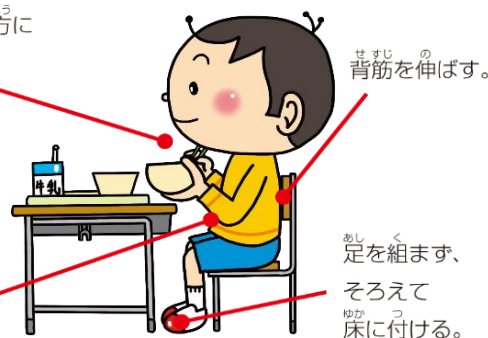


※左利きの方は、左右逆にするとうまくいかも



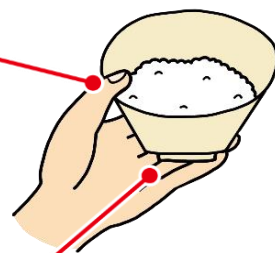
②背中を伸ばして

からだは料理の方にむけて



③お茶わんは手に持って

親指をわんのへりにかける。



糸底の下に、ほかの4本の指をそろえて置く。

☆今月の地元産野菜は、玉ねぎです

給食では年間を通じて地元産食材を使用しています。5月は、玉ねぎを使用します。新鮮な新玉ねぎは、甘味が強く新鮮でみずみずしいのが特徴です。玉ねぎはいろいろな料理で通年使用していますが、この時期ならではの旬の味を味わってほしいと思います。

玉ねぎには、血液をサラサラにしてくれる働きがあるといわれており、様々な病気の予防に役立つ食材です！



端午の節句と食べ物・行事



【5月5日は『端午の節句』です】

端午の節句には、草餅を食べたり、こいのぼりを飾ったりして子どもの成長を願いお祝いする行事です。給食では、5月1日に毎年恒例の手作り草餅を実施します。白玉粉によもぎを入れ、約900個の団子を作り、茹でます。あんこも、乾燥小豆を茹でて作っています。

よもぎは、菖蒲と一緒に玄関に飾りお風呂に入れる習慣がありますが、菖蒲やよもぎは昔から魔除けや厄払いの力があるとされています。最近では小豆は苦手、あまり食べたことがないという児童もいますが、日本に伝わる伝統的な行事とともに、いろいろな行事食も伝えていきたいと考え毎年献立にとり入れています。



小学校で初めての給食♪



1年生の待ちに待った給食。初めての給食は子ども達に人気の「ビーフカレー・牛乳・フルーツのヨーグルトあえ」でした。初めての給食に「失敗したらどうしよう」「牛乳にがて～」と少し緊張している姿もありましたが、毎日の繰り返しで少しずつ給食に慣れていっている様子です。



