



5月のお楽しみ給食

5月1日(金) ^{きん} 八十八夜献立

5月14日(木) ^{もく} かみかみ献立

こんだて
【献立】

きなこ^{ちや}茶パン

ぎゅうにゅう
牛乳

ポトフ

ココロソテー



立春から数えて88日目にあたる日のことを「八十八夜」とよびます。八十八夜のころはお茶の新芽が出そろう時期です。この時期に摘まれたお茶は「新茶」または「一番茶」といい、栄養が豊富でおいしいといわれています。

今日は「きなこ茶パン」に抹茶を使いました。

こんだて
【献立】

はつがげんまいい
発芽玄米入りごはん

ぎゅうにゅう
牛乳

ひじきふいかけ

さわら^ての^や照り焼き

けんちん^{じる}汁



よくかむと・・・

脳の働きをよくしたり、虫歯を防止したり、消化を助けたり、体にいいことがたくさんあります。

5月19日(火) ^か 八幡食育の日



こんだて
【献立】

ごはん ^{ぎゅうにゅう}牛乳

あじの^{たつたあ}竜田揚げ

細切り^{ほそぎ}昆布^{こんぶ}の^{いた}炒め煮^に

じゃがいもの^{しる}みそ汁

一汁二菜の、地元の食材を使用した和食を中心とした献立にしています。

この日の青ねぎとみそは八幡市で作られたものを使っています。

★まごわやさしい★

バランスのよい食事をするためにとりいれた食品の頭文字をとってつなげると、「まごわやさしい」になります。給食では普段からたくさん取り入れるようにしています。

