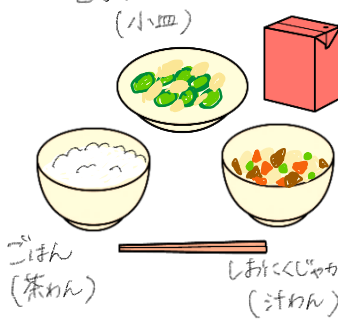
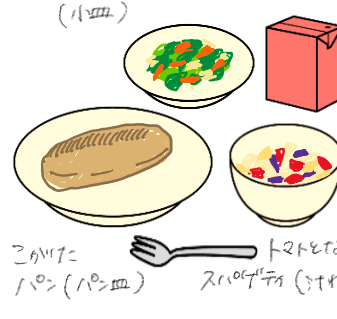
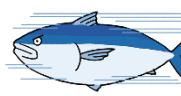
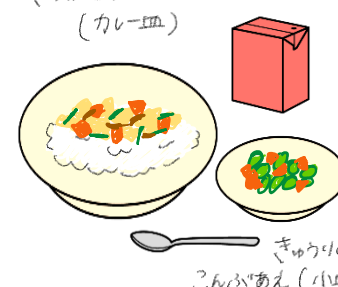
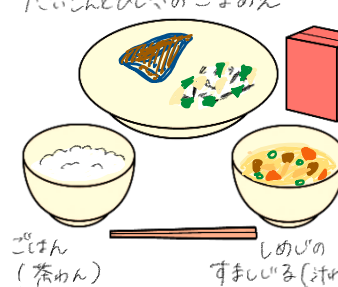
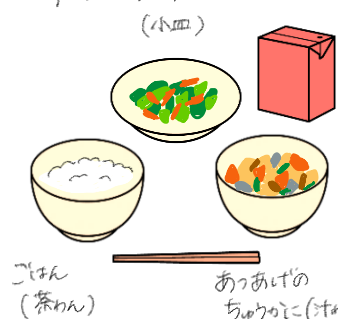
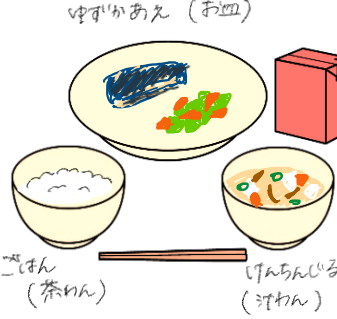
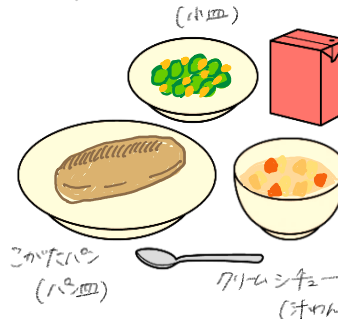
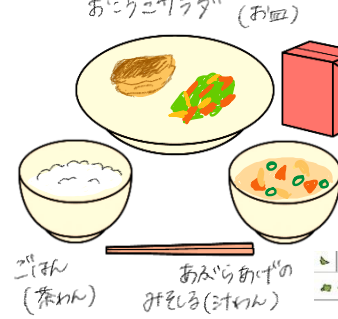
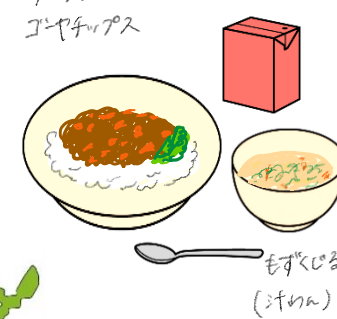


	はいぜん きゅうしょく カレンダー 5月 No.1 ひとくちメモ			1 (木)	2 (金)
				ごまちくサラダ (小皿)  ごはん (茶碗) しょうくじやかい (汁碗)	しょうれんそうとリンのサラダ (小皿)  こがにパン (パン皿) トマトとほうろぎのスパゲティ (汁碗)
				給食では、地元久御山町の美味しい野菜も使っています。 今日は、久御山町のじゃがいも、玉ねぎを使った塩肉じゃがです。久御山町の季節の美味しさを味わっていただきましょう。	「ツナ」とは、鶏肉のことである。 ○か×か?  こたえ × 「ツナ」とは英語でマグロ族のことで、ツナ缶はマグロやカツオなどの魚が材料になっています。
	5 (月)	6 (火)	7 (水)	8 (木)	9 (金)
はいぜん	こどもの日	振替休日	ぎつねどん (カレー皿)  ごはん (茶碗) ぎゅうりのこんぶあえ (小皿)	ぎばのみそに (お皿) たいこんとひじきの ごまあえ  ごはん (茶碗) しめじのすまし汁 (汁碗)	校外学習 
ひとくちメモ			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。	さばを漢字で書くと「鯖(魚へんに青い)」と書きますが、さばのどこが青いでしょう? ① 目 ② 背 ③ 身 こたえ ② 背 さばは青い背をした魚です。体により脂質がたくさん含まれているのが特徴です。	
	12 (月)	13 (火)	14 (水)	15 (木)	16 (金)
はいぜん	チンゲンサイのナムル (小皿)  ごはん (茶碗) あつあけのちゅうやに (汁碗)	ほっけのいちやほし 中ずきあえ (お皿)  ごはん (茶碗) けんちん汁 (汁碗)	ぎゅうりとコーンのサラダ (小皿)  こがにパン (パン皿) クリームシチュー (汁碗)	とりにくのうのさばりやき おにくエサラダ (お皿)  ごはん (茶碗) あからあげの汁 (汁碗)	タコライス (カレー皿) コンチャマス  ごはん (茶碗) もずくじる (汁碗)
ひとくちメモ	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る初めたのは、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。	「おこうこサラダ」とは、たくあんと野菜を和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。	毎月19日は食育の日 今年は「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、タコスの具をごはんのに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	ふたにのしょうがやき こまつばのおひたし (お皿) ごはん (茶碗) わかめ汁 (汁碗)	ちくわのいそべあげ こんでいきんひら (お皿) ごはん (茶碗) えのきずけのみそ汁 (汁碗)	鶏のハロペロチー (お皿) ごはん (茶碗) ミネストローネ (汁碗)	パンサンスー (お皿) ごはん (茶碗) マーボー汁 (汁碗)	チキンマカレーライス (カレー皿) ごはん (茶碗) かいそうサラダ (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、相性がよいといわれています。季節を感じながらいただきます。	ちくわの穴は、笛にするためにある。 ○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	さんしょくあん (小皿) ごはん (茶碗) とりすきやき (汁碗)	ちくさやき (お皿) ふたにのくとこんにやくのいためもの ごはん (茶碗) さつまいものすまし汁 (汁碗)	あじフライ そえキャベツ (小皿) ごはん (茶碗) ABCスープ (汁碗)	こげういりつくね たけのこのあ、さけづけ (お皿) ごはん (茶碗) わかめのみそ汁 (汁碗)	ほうれんそうと もやしのおいそくあん (小皿) ごはん (茶碗) とうもろこし汁 (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」といいます。	千草焼きの「千草」とは、「たくさん」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ただきます。	ABCスープには、アルファベット(英語)のマカロニのほか、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、アルファベットほか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、探してみましょう。	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、角が丸くなってしまう。角が丸いものはめずらしいので、あ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お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。