

2025年度

5月給食だより

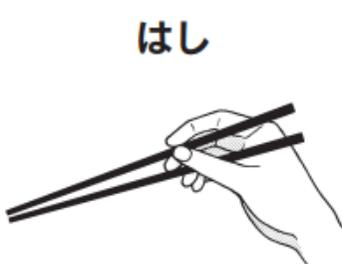


入学・進級して一か月がたちました。季節の変わり目で、大型連休もあるこの時期は、疲れが出やすくなったり、生活リズムが崩れてしまったりすることがあります。早寝早起きをし、朝ごはんをしっかりと食べて登校するようにしましょう。

◆食事のマナーに気を付けよう



茶わん
親指は茶わんのへりにかけ、残りの4本指をそろえ、糸底を支えます。



はし
上のはしは、鉛筆を持つように、下のはしは、薬指と親指で支えます。



姿勢
背筋を伸ばし、体と机との間はこぶし1個分あけて、足はそろえて床につけます。

◆5月の献立について

中華ちまき

5月5日は端午の節句です。この日に関西では、ちまきを食べる風習があります。昔、中国から伝わったちまきには厄払いの力があるという伝説があり、子供の日に食べるようになったそうです。給食では、8日に中華ちまきを作ります。豚肉や椎茸、たけのこ等を炒め、もち米と一緒に一つ一つ竹の皮でくるんで蒸して手作ります。



沖縄料理

5月15日は、アメリカから沖縄が返還された沖縄復帰記念日です。給食では、16日に沖縄県の郷土料理を出します。しじゅうしいの『しし』は沖縄の言葉で豚肉、『じゅうしい』は混ぜご飯のことをいいます。またフーチャンプルーは、車ふに卵液を含ませてからお肉やゴーヤなどの野菜を炒めて作ります。イナムドウチの『イナ』は猪、『ムドウチ』はもどきという意味で、猪もどきがなまったそうです。短冊に切った野菜などを使った具沢山の白みそ仕立ての汁ものです。

ふきごはん

5月21日はふきごはんです。ふきの花のつぼみは『フキノトウ』で春の山菜としてよく食べられます。『フキノトウ』が花になった後、葉が出て茎がのびます。その茎の部分を『ふき』と呼びます。ふきを食べるのにはゆでてアクをとり、皮をむく必要があります。給食室でもおいしく食べてもらえるように丁寧に作業します。苦手な人もいるかもしれませんが、一口でも食べてみてくださいね。

◆食物アレルギーについて

献立表に詳しい食材が記載してあります。食べたことのない食材がないか、ご確認ください。ご家庭でアレルギーと思われる症状が出た場合は、医療機関をご受診いただき、学校にご連絡ください。



◆4月に使用した主な生鮮食品等の産地

品目	産地	品目	産地	品目	産地	品目	産地
赤パプリカ	静岡	セロリ	静岡	ピーマン	茨城	いか	ペルー
えのき	長野	大根	茨城	ほうれん草	町田	さば	ノルウェー
エリンギ	長野	玉ねぎ	北海道	もやし	栃木	しいら	長崎
キャベツ	神奈川	長いも	青森	れんこん	茨城	ししゃも	ノルウェー
きゅうり	群馬	にら	茨城	清見オレンジ		ます	ロシア
小松菜	東京	にんにく	青森	デコポン	愛媛		アメリカ
	町田	ねぎ	群馬	レモン		鶏肉	岩手
しょうが	高知		埼玉	米	山形		群馬
新じゃがいも	鹿児島	白菜	茨城	米	山形	豚肉	神奈川
新人参	静岡	春キャベツ	神奈川	卵	栃木		群馬