



梅雨入りを控え、不安定な天候が続いています。雨で寒い日があったと思いきや 晴れて暑い日があったりと 天候も不安定で、子供たちも落ち着かない様子もあります。

さて、今月の給食もいろんな取組が盛りだくさん！6月8日～19日に実施される読書旬間に合わせた【読書メニュー】をはじめ、入梅や夏至、夏越しの祓などの日に合わせた 季節の【行事食】が登場！そして、じゅつとしていてなんだか食欲がわかない。そんな今の時期でも食べやすいように、今年度の新たな取組として【カレー食べ比べ】を行います。ひと月を通して4種類のカレーを食べ比べます。ぜひお楽しみに♪

また、2年生の生活科の時間では、【そらまめのさやむき体験】を行います。全校を代表して給食のお手伝いをする2年生、よろしくお祈りします！

6月は、農林水産省で【食育月間】として設定されています。本校でもいつも以上に 日々の給食から子供たちに食の学びを伝えられるよう、また食への興味関心を高められるような献立作りに努めました。すっきりとしない 天気が続きそうですが、子供たちの学校生活がより楽しくなるように、今月も給食室一丸で給食を作っていきます。ぜひご家庭でも話題にしてみてください！

【カレー食べ比べ月間】



暑いと食欲がなくなってしまう…そんな季節にぴったり！今月の給食では、ポピュラーなものからめずらしいものまで、【4種類】のカレーを食べ比べします。お楽しみに！

- *6月3日(水) **パラクチキンカレー**
→パラクとは、ヒンディー語で「ほうれん草」のことを言い、ペーストにしたほうれん草がたっぷり入ったカレー！今回は、ナンと一緒にいただきます。
- *6月10日(水) **キーマカレー**
→キーマとは、ヒンディー語で「ひき肉」のことを言い、ひき肉が主役のカレー！ひき肉のほかにも、細かく刻んだ野菜がたっぷり入っているので、栄養満点！！
- *6月24日(水) **ムルグマカニ**
→ムルグは「鶏」、マカニ(マッカーニ)は「バター」という意味がある、いわゆる「バターチキンカレー」！
- *6月29日(月) **カレーピラフ**
→カレー粉で味付けをした具をたっぷり混ぜ込んだ 特製ピラフ！



6月8日(月)～19日(金)は、【読書旬間】です！



6月に入り、今年もこの時期がやってきました！今回は読書旬間に合わせて、給食室では本の紹介とその本の中に登場する様々なメニューを給食で再現します。今回は、【5冊】紹介します。紹介した本は、学校の図書室で借りることができるので、ぜひ読んでみてください！



【第3弾】6月12日(金) <ねぼすけスーザとあかいトマト>



【あらすじ】いつもはねぼすけのスーザがめずらしく早起き！今日は、マリアおばさんが作ったトマトをおじさんのお店に運ぶ日なのです。ところが、おじさんのお店はすみっこにあるため、なかなかトマトが売れず…

◇このお話に登場するトマトを使って「トマトと豆乳のパスタスープ」を作ります。

【第1弾】6月8日(月) <そらまめくんのベッド>



【あらすじ】そらまめくんの宝物は、雲のようにふわふわで、綿のようにやわらかいベッド。ある日、そのだいじなベッドが突然無くなってしまったからさあ大変！ やっと見つけたベッドにはあるものが…？

◇このお話に登場する「そらまめ」が給食で登場します。また、この日のそらまめは、全校を代表して2年生がさやむきのお手伝いをしてくれます。

【第2弾】6月10日(水) <こまったさんのカレーライス>



【あらすじ】いつもお料理をがんばるこまったさん。ご主人のヤマさんが、たくさんお客さんをつれて帰ります。どんどん増えるカレーを前に、こまったさんはひとりで大奮闘！

◇このお話に登場する「こまったさんのカレー」をイメージして、今回は鶴間小特製の「キーマカレー」を作ります。

【第4弾】6月16日(火) <キャベたまたんてい タコヤキオリンピック>



【あらすじ】タコヤキ屋に不時着したキャベたまたんてい。助けてくれたたこやき職人のタッキーから「タコヤキオリンピック」の話を聞き、タッキーを優勝させるために協力することに。果たして優勝できるのでしょうか…？

◇もし鶴間小でタコヤキオリンピック出場することになったら、どんなメニューにしようかな？と考え、まるでたこやき？！な「たこやきコロッケ」を作ります。

【第5弾】6月19日(金) <ルルとララのカップケーキ>



【あらすじ】かえでの森にかこまれたメープル通りに新しくおかしやさんが開店！ 店長は小学生のルルとララ。でも、なかなかお客さんはやってきません。こまったふたりは おとなりのシュガーおばさんに相談して…

◇このお話に登場するルルとララが作ったカップケーキをイメージして、「チョコチップカップケーキ」を作ります。



6月の給食ポイント

6月11日（木）【入梅メニュー】

入梅とは、「暦の上で梅雨が始まるとされている日」を言い、今年の入梅は【6月11日】です。
今は、梅雨入りの日は気象庁が発表していますが、気象庁がまだ発表されていない昔は日付を設けることで、梅雨入りの時期を予測していたそうです。

《メニュー》 牛乳 ◇いわしごはん ◇野菜の梅のり和え 3種のおいもみそ汁
くだもの パレンシアオレンジ
⇒この時期に漁獲されるいわしは、【入梅いわし】と云います。

6月22日（月）【夏至メニュー】

夏至とは、太陽が最も北に寄り日本が位置する北半球では「1年で1番お昼の時間が長い日」を言います。
今年夏至は【6月22日】です。地域によっては、「たこ」を食べたり「旬のもの」を食べたりする風習があるそうです。

《メニュー》 牛乳 ◇ひっぱりたこめし コーンもやし ◇冬瓜と白玉のみそ汁 ◇くだもの さくらんぼ

6月30日（火）【夏越しの祓メニュー】

6月末に行われる「夏越しの祓」では、1年間のうち1～6月まで半年分のけがれを落とす行事で、この後の残り半年の厄よけと健康をお祈りします。

また、半年後の12月にも「年越しの祓」という対となる行事があり、どちらにおいても心身を清めた状態でお盆や新年を迎えるために必要な大切な節目の行事です。

夏越しの祓での厄落としの方法として、「茅の輪くぐり」が行われ、茅の輪と呼ばれる「チガヤ」という草で編んだ輪っかをくぐることで、病気や災いを免れると云われています。

この日に登場する【夏越しごはん】は、茅の輪をイメージして作った【かき揚げ】を乗せたどんぶりです。
パプリカやズッキーニといった【夏野菜】を使用して作ります。お楽しみに！

《メニュー》 牛乳 ◇夏越しごはん もずくのみそ汁 ◇水菓子（メロン）

