

令和4年 5月 はいぜんたべかたひょう A 北部 幼稚園・小学校・中学校

◆ゴミは業者が回収します。

★数ものについて

6日(金) がんもどきの含め煮 幼・小1個、中・高2個

9日(月) チキンナゲット 幼・小2個、中・高3個

13日(金) シューマイ 幼1個、小2個、中・高3個

16日(月) ミートボール 小2まで1個、小3から2個

17日(火) 焼きギョウザ 幼・小1個、中・高2個

20日(金) きびなごフライ 幼2個、小3個、中・高4個

27日(金) ちくわの磯辺揚げ 小4まで1個、小5から2個

羽島市学校給食センター

6日(金)

◆かしわもち



いっしょくようどん わかめうどんのしる

こどもの日の献立です。たけのこやかかしわもちで、みなさんの成長を祈願します。



今日は八十八夜です。岐阜県産のお茶の葉を使ったお茶パンを出しました。



酢を使った野菜のマリネです。酢には抗菌作用があり、腸内の悪玉菌を減らす働きがあります。



ハヤシライスには早矢仕さんが作った説、ハッシュドビーフが元という説など、いろいろあります。



岐阜県長良川鵜飼の鵜飼い開きにちなみ、あゆを出します。7世紀ごろから伝わる漁法です。



つみれとは、「つみいれる」という言葉からきています。江戸時代には、すでに作られていました。



シューマイは、中国の点心料理の一つです。豚肉などの具材を皮に包み、蒸して作ります。



コーンとかぼちゃのスープは、玉ねぎをしっかり炒め、手作りのルウでとろみをつけます。



中華丼の具は、白ごはんに乗せて食べましょう。主食をしっかり食べられる料理です。



韓国料理の献立です。韓国では、あさりの入ったスープがよく飲まれています。



日本が長寿国である理由は、日本型食生活を送っているからだと世界から評価されています。



食育の日の献立です。今月は、長崎県の食材や郷土料理を紹介します。



大豆には、成長期のみなさんに必要な栄養がたくさん含まれています。



かつおが旬を迎えました。魚肉が赤々としていて、味はあっさりしているのが特徴です。



ひじきには鉄分が多く含まれています。オレンジのビタミンと共にとると、吸収力がアップします。



み実だくさん味噌汁は人気のある汁物の一つです。だしや具のうまみを生かして仕上げます。



山菜がおいしくなる季節です。うどんの他にも、天ぷらやごはん、和え物にして食べられます。



アスパラガスが旬を迎えました。羽島市内でも、ビニールハウスで栽培されています。



あじは春から夏にかけてが旬ですが、一年を通してとることができます。

新しい教室、クラスメート、先生との給食には、慣れましたか？
そこで、次のことについて確認をしてみましょう。

- 給食当番は、健康チェックを行いましたか。
※体調が悪い人は、先生に伝えて給食当番をやりません。
- 手を洗い、消毒をしていますか？
※食事の前には、必ず液体せっけんで手を洗い、消毒をします。
- 給食当番の身支度は整っていますか？
※給食当番は、白衣を着てトイレにはいきません。
- 配膳台は清潔ですか？
※配膳台は水拭きし、消毒をします。(給食後も配膳台を水拭き消毒をします。)
- 給食当番以外は席に着き、静かに待つことができますか？
- 黙食ができていますか？

