

# 令和3年 5月 はいぜんたべかたひょう A 北部 幼稚園・小学校

羽島市学校給食センター

◆ゴミは業者が回収します。

★数ものについて

6日(木) 鶏肉のから揚げ 幼・小2個、中・高3個

13日(木) きびなごの磯辺揚げ  
幼2尾、小3尾、中・高4尾

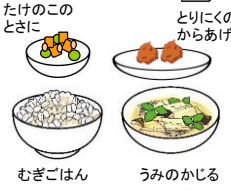
21日(金) パオズ 幼・小2個、中・高3個

26日(水) サモサ 幼・小2個、中・高3個



6日(木)

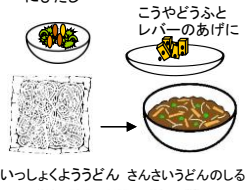
◆かしわもち



いちにちおそひ こんだて 一日遅い『こどもの日』の献立です。皆さんの成長をお祝いで、すくすく育つ筈をだします。

7日(金)

◆にびたし



さんさいいしよかとやまさち 山菜は初夏に採れる山の幸です。今日は、うどんの汁にたっぷり使いました。

10日(月)

◆オレンジ



5月は新茶の季節です。今日はお茶パンを取り入れました。お茶の香りと味を楽しみましょう。

11日(火)



5月11日は、長良川の鶺鴒が始まる日です。県魚である鮎を立田揚げにしました。

12日(水)



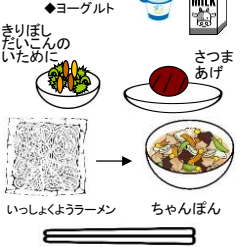
中華の献立です。ワンタンスープには、モチモチ、ツルツルしたワンタンの皮を使いました。

13日(木)



きびなごは、産卵期をむかえる今が旬です。頭から尾まで丸ごと食べるとカルシウムがとれます。

14日(金)



今日は、人気のラーメンです。栄養バランスを考えて、具材がたくさん入っています。

17日(月)



今日のパンには、岐阜県産の米粉が使われています。米粉を使うとモチモチした食感になります。

18日(火)



うすくず汁は仕上げに、薄いとろみをつけた汁物です。給食では片栗粉でとろみをつけます。

19日(水)



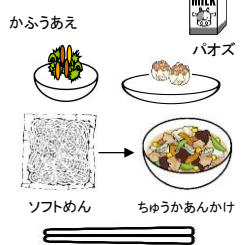
毎月19日は「食育の日」です。5月は、高知県で有名な魚『かつお』を紹介いたします。

20日(木)



今日は、ごはん、主菜、煮物、みそ汁がそろった、日本型の食事の見本となる献立です。

21日(金)



ソフト麺は、昭和40年代に学校給食用に考案された麺です。あわせるソースで、味が楽しめます。

24日(月)



今日は野菜が10種類以上入った献立です。野菜には、お腹の調子を整える働きがあります。

25日(火)



みそ汁に入っているあさりには、鉄が豊富に含まれ、貧血予防や疲労回復に役立ちます。

26日(水)



東京オリンピック開催にむけて、羽島市はスリランカのホストタウンです。他国の食文化にも興味を持ちましょう。

27日(木)



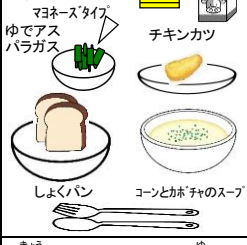
この時期旬のさやいんげんをごまあえにしました。季節の味を、楽しんでみましょう。

28日(金)



旬のあじをフライにしました。あじの名前の由来には諸説あり、調べてみると面白いです。

31日(月)



今日はグリーンアスパラガスを茹でました。アスパラガスには、疲れた体を回復させる働きがあります。

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。
- 手はきれいに洗えていますか？  
※食事の前には、必ず液体せっけんを手を洗います。
- 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、消毒します。(給食後も配膳台を水拭きします。)
- 給食当番以外は席に着き、静かに待つことができますか？

