



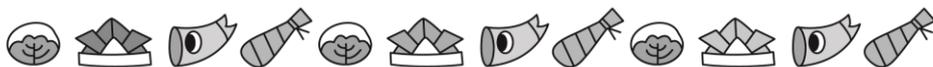
# 5月給食たより

平成31年4月26日  
調布市立第二小学校  
校長 加藤 正孝  
栄養士 前田 佳香

新学期が始まり、早くもひと月が過ぎようとしています。1年の中でも過ごしやすい気候の5月ですが、日中は日差しが強く、汗ばむほどの日もあります。急に気温が上がったときには、服装の調整やこまめな水分補給を心掛けて熱中症を予防しましょう。また、新生活の疲れが出てくる時期でもありますので、食事と睡眠をしっかりとり、元気に体を動かして、心と体の調子を整えていきましょう！



## 5月の献立より



新たまねぎ・新たけのこ・新じゃが・春キャベツ・アスパラガス・絹さやなど、春はみずみずしい春野菜がたくさん出回ります。給食にもたくさん取り入れていますので、春の味覚を満喫してください。

- 7日 豆乳くずもち…くずちはくず粉から作られる和菓子で、くず粉を水で練って煮たものを冷やし固めて作ります。給食では、水のかわりに豆乳、くず粉のかわりに片栗粉を使って、もちりとした食感のくずもちを作ります。
- 10日 セミノール…ダンカングレープフルーツとダンシータンジェリンを掛け合わせて誕生した、アメリカ生まれの品種です。あまり知られていない品種ですが、フレッシュジュースの元などで使われている、果汁が多いみかんです。別名紅小夏とも呼ばれています。
- 24日 カツカレーライス 紅白白玉ポンチ…いよいよ運動会前日です。赤組も白組もみんながベストをつくせるように、カツ（勝つ）カレーの運動会応援献立です。
- 30日 新じゃがとアスパラ米粉グラタン…アスパラは新鮮さが命です。給食ではおいしいアスパラが食べられるように、この日は調布市の姉妹都市、長野県木島平村からアスパラガスを届けてもらいます。



## 1年生の給食が始まりました



17日（水）から1年生の給食が始まりました。初日の献立は「スパゲティミートソース 牛乳 いちご」でした。まずは配膳の仕方、牛乳瓶のキャップのはずし方など、先生の話をよく聞いてから給食準備にとりかかりました。家では苦手な食べられない食材も、給食では食べることができた、といううれしい声も聞こえます。初日の給食は、どのクラスもとてもよく食べていました。みんなで協力して、楽しい給食時間を過ごしてもらえたらと思います。

1組



2組



3組

