

5月 給食たより

新緑が美しい、さわやかな季節になりました。新年度が始まって約1ヶ月が経ち、子供たちは新しい環境に慣れてきました。1年生も給食が始まりました。慣れないながらも当番の仕事を一生懸命しています。これから運動会に向けて本格的に練習が始まります。元気に学校生活を送るためにも、早寝早起きをして、1日のエネルギーの素となる朝食をしっかりと食べて練習に励み、運動会当日に活躍してほしいです。



朝ごはんの効果



朝ごはんは1日のはじまり
しっかり食べて健康な心と体をつくろう！



元気に運動



体温が上がり、体が活発になる

集中力アップ



脳にエネルギーが補給される

快便



腸が刺激され、はたらきがよくなる

今月の献立より



2日『端午の節句献立』

5月5日は、こどもの日です。平安時代から「端午の節句」といい、男の子の健やかな成長を願う日です。こいのぼりや武者人形を飾って柏餅やちまきを食べたり、菖蒲湯に浸かったりする風習があります。ちまきは、中国から伝わった食べ物で、病気を災いをさける意味が込められています。また、柏の葉は新芽が育つまで古い葉が落ちないことから、後継ぎが絶えないようにという願いが込められています。みなさんの成長を願って、給食室で柏餅を作ります。



8日『グリーンピースご飯』

グリーンピースは、さやえんどうの一種で実の部分を食べます。カロテンやビタミンC、食物繊維が多いのが特徴です。旬のグリーンピースを使ってご飯にします。



26日『勝つかレー』

27日はいよいよ運動会です。赤組も白組もみんながベストをつくせるように「勝つ」カレーと「紅白」ポンチにします。



31日『郷土料理 静岡県』

静岡県は日本のほぼ中央に位置しています。「桜えび」は別名「海の宝石」とも呼ばれ、国内の水揚げ量の100%が駿河湾です。旬は、4～6月と10～12月の年2回です。旬の桜えびをかき揚げにしていただきます。『静岡おでん』は、昔から駄菓子やさんなどで食べられていました。特徴は、白はんぺんではなく、黒はんぺんが入っていること、全ての具に竹串を刺してあること、だし粉と青のりを上からかけて食べることです。5月は、新茶の季節です。静岡県のお茶の生産量は日本一です。給食では、『抹茶プリン』にします。



給食費についてのお願い

4月・5月の2ヶ月分の引き落としとなります。5月10日（水）までに入金をお願いします。