

5月6日(木)

たんご せっく こんだて
端午の節句献立

B日課 12:00給食



きょうのひとくちメモ

たんご せっく
端午の節句...

奈良時代から行われていた行事です。今のような鯉のぼりや五月人形を飾り、男の子の健やかな成長を願うようになったのは、江戸時代からです。

今日の給食は、1日に20cm成長するたけのこをたっぷり使ったたけのこごはんと春巻、兜の形をしたかまぼこを入れたすまし汁と藤屋の柏餅です。

筍のように、どんどん大きくなれるように、たくさん食べてください。

かしわもち つつ かしわもち ゆらい
柏餅の包みに、柏餅の由来が書かれています。

よ
読んでみましょう。



5 月 7 日 (金)

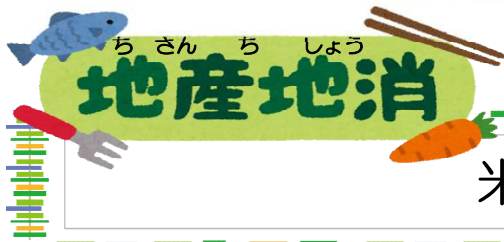
B日課 12:00給食

ゆでやさい

こめこぶどうパン

しおこうじ
バジルチキン

カレースープ



きょう とく じ ら まち しよくざい
今日の徳次郎町の食材

米粉ぶどうパン

きょうのひとくちメモ

バジル・・・

インド^{げんさん}原産のハーブで、甘くすっきりとした香り^{かお}が特徴^{とくちょう}です。今では、家庭菜園^{いまま}などでも手軽^{かていさいえん}に栽培^{てがる}されている身近な香^{さいばい}辛料^{しんりょう}となりました。

きょう きゅうしよく
今日の給食
では、鶏肉^{とりにく}に
バジルソース
を絡めて、
焼き上げまし
た。



さて、
ひだり
左のイラスト
のどれが
バジルでしょ
うか？

5 月 10 日 (月)

眼科検診

てづくりびわゼリー

ポークカレーライス

ゆでやさい

きょうのひとくちメモ

枇杷・・・



中国^{ちゅうごく}原産^{げんさん}で、日本^{にほん}では江戸時代^{えどじだい}中頃^{なかごろ}から栽培^{さいばい}が始まりました。千葉県^{ちばけん}で多く栽培^{さいばい}されています。

びわの実^みは、楕円形^{だえんけい}で、皮^{かわ}はうすく、大きな丸い種^{おおいまるたね}があり、周りの橙^{だいだい}色^{いろ}の実^みを食べます。収穫^{しゅうかく}時期^{じき}は、5月^{がつ}から6月^{がつ}で、今^{いま}まさに旬^{しゅん}を迎^{むか}える果物^{くだもの}です。給食^{きゅうしょく}では、1人^{ひとり}1個^このびわを使^{つか}い、手づくり^{てづくり}のゼリーを作^{つく}りました。

5月11日(火)



きょうのひとくちメモ

クロムツ...



ムツの中でも^{なか}黒く、うろこが^{こま}細かく、^{きば}牙が鋭い特徴をもちます。成長^{ちよう}すると、1mほどになり、^{しんかい}深海200mで暮らしています。

今日の給食^{きょうう}では、クロムツをアップルソースと^{とうばんじやん}豆板醬、砂糖^{さとう}、^{しょうゆ}醤油のたれに^つ漬けて^こから^や焼き^あ上げました。
魚^{さかな}の油^{あぶら}は、体^{からだ}によい効能^{こうのう}をもたらします。



5 月 12 日 (水)



きょうのひとくちメモ

いちごジャム・・・

今日のいちごジャムは、地元のおいちご農家の増渕さんが育てたいちごを給食室で、砂糖と2時間煮詰めて作ったものです。手づくりのいちごジャムは、甘みと酸味があり、とてもおいしいですね。いちごは、暑い時期はお休みして、また12月頃からみなさんの元に届くことでしょう。楽しみにしててください。



5 月 13 日 (木)

B日課 12:00給食

もやしとにらの
ごまあえ

メンチカツ

むぎいごはん

ごもくきんぴら



きょうのひとくちメモ

もやし・・・



栃木県は、全国第1位の生産量を誇ります。室内で日光を当てず、水耕栽培されており、緑豆から10日ほどで出荷できるそうです。

もやしは90%が水分ですが、ビタミンCや食物繊維、葉酸が含まれています。中でも、食物繊維はお腹をきれいにしてくれるので、とても美容にいいですよ。

