

# 2021 5月の給食だよ!

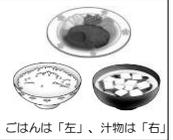
小松市教育委員会  
(小松市学校給食会)

新学期が始まり1ヶ月がたちました。新しい環境に少しずつ慣れてきてたてでしょうか?4月の緊張がとれて、食事の決まりやマナーを忘れていませんか?ここでもう一度、マナーを確認してみましょう。

## 食事のマナーを守って食べよう

できていることに○をつけてみましょう。

### レベル1

<input type="checkbox"/> 食前・食後の挨拶ができている	<input type="checkbox"/> 食器を正しくならべている	<input type="checkbox"/> 食事中に立ち歩かない
		

### レベル2

<input type="checkbox"/> はし・茶碗を正しく持っている	<input type="checkbox"/> よい姿勢で食べている	<input type="checkbox"/> ひしをつかないで食べている
		

### レベル3

<input type="checkbox"/> すききらいせず食べている	<input type="checkbox"/> よくかんで食べている	食事のマナーは、一緒に食事をする人が互いに気持ちよく食事ができるように、また、食事や食材を作ってくれた人への感謝を表すふるまいです。
		

正しいマナーを身につけて、みんなで楽しく食事をしましょう。

## オリンピック・パラリンピック献立 ～給食で世界の味めぐり～

オリンピック・パラリンピックへ向けて、小松市で合宿を行ってきた9か国(カナダ、イギリス、ニュージーランド、ブラジル、フランス、モザンビーク、ノルウェー、スロベニア、日本)の料理を2019年7月から順に献立に取り入れています。いよいよ最後は、開催地東京の献立です。

### 5月は「東京献立」です!

**<今川焼>**  
江戸時代に売り出されたと言われている、東京発祥のお菓子です。

**<小松菜のソテー>**  
小松菜は江戸時代、江戸川区にある小松川付近で多く栽培されていたことからその名前がついたと言われています。

**<深川飯>**  
東京都の郷土料理です。昔深川地区(現在の江東区)一帯は海で、あさりがたくさんとれました。

**<柳川風かきたま汁>**  
郷土料理に柳川鍋があります。元々はどじょうとごぼうを甘辛く煮て卵でとじた料理です。どじょうの代わりに豚肉を使用し、甘めのすまし汁に卵を入れて作ります。



### 旬の食材クイズ

5月が旬の食材を給食に取り入れています。食材の名前と説明文を線で見つけてみましょう。答えはこの面の左下にあります。

 ①スナップエンドウ	 ②ぜんまい	 ③さくらんぼ	 ④アスパラガス
---	---	--	---

A「桜桃(おうとう)」とも呼ばれます。あまずっぱい味が人気です。

B土から出た20cmほどの若い茎の部分です。

C山に生える「山菜」のひとつで、春に芽生える若い芽です。

Dさやと豆の両方食べられます。シャキシャキとした食感です。

## 5月分給食献立もりつけ表

Aブロック 中学校		小松市教育委員会 (小松市学校給食会)		
月	火	水	木	金
3日 建法記念日	4日 みどりの日	5日 こどもの日	6日 鶏肉のレモンソースからめ ミルクロール トマトポトフ	7日 ほうれん草サラダ かしわもち 牛肉ちらし寿司 香竹汁
10日 ミニトマト 2個 牛肉とぜんまいの炒め煮 ごはん カレーうどん	11日 野菜を粒にかける 鮭のマリネ ミルクロール ポークビーンズ	12日 きゅうりともやししの和え物 肉団子の甘酢あん 3個 ごはん 豆腐と卵の中華スープ	13日 茎わかめのきんぴら さくらんぼゼリー 豚肉のごま味噌だれがけ 2個 ごはん すまし汁	14日 パンネのソテー 照り焼きチキン 野菜たっぷりスープ 米粉バターパン
17日 小松菜のソテー 今川焼 深川飯 柳川風かきたま汁 オリンピック・パラリンピック献立(東京)	18日 アスパラサラダ ヨーグルト バターロール 和風スパゲティ	19日 ごま酢和え 緑のたつた揚げ ごはん なめことさといもの味噌汁	20日 スナップエンドウとツナのサラダ ミルクロール 米粉のクリームスープ	21日 大豆と小魚のごまからめ ごはん 鶏すき
24日 キーマカレー キャベツのコンソメスープ ナン、ミルクロール	25日 豚肉と昆布の炒め物 かつおフライ ごはん 鶏肉とじゃがいものうま煮	26日 焼きそば(パン皿) ワインナー 2本 海鮮サラダ 米粉バターパン(おかず皿)	27日 ハンサンスー 焼きキョーザ 2個 ごはん 麻婆豆腐	28日 キャベツのごろ和え(タルタルソースをかける) チキン南蛮 2個 ごはん 味噌汁
31日 炒めなます さばの生焼き お魚団子汁 ごはん	<b>今月の目標</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>協力して、後片づけをきちんとしよう</li> <li>給食についてもっと知ろう</li> </ul> 