

# 5月 給食紹介

月に一度、芝山小学校の給食を紹介致します!!

## 5/1 (月) 開校記念お祝いメニュー

- ・カレーうどん
- ・野菜の辛子醤油あえ
- ・お茶ケーキ
- ・牛乳

5月6日は、芝山小学校の開校記念日です。給食では、手作りのお茶ケーキでお祝いをしました。5月の食育たよりにお茶ケーキのレシピを載せたので、ぜひご家庭でも試してみてください☆



## 5/16 (木) 旬の食材「そらめめ」

- ・ごはん
- ・豚肉のごまみそ焼き
- ・じゃこあえ
- ・ゆでそらめめ
- ・たぬこ汁
- ・牛乳

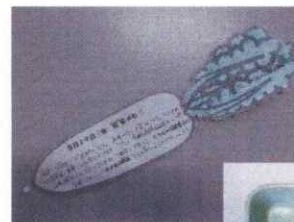
「そらめめくんのベッド」という絵本にも登場する今が旬のそらめめを実際に子供たちにも見せたい! と思い、各クラスに観察用のそらめめを配りました。子供たちからは、「食べてみたら意外と美味しかった!」「そらめめくんのふわふわのベッドを触ってみたい!」など様々な感想があり、興味をもってくれた子が多かったようです。



## 5/19 (金) 食育の日 地場産メニュー

- ・ごはん
- ・手作り小松菜ふりかけ
- ・かつおの甘辛揚げ
- ・大根のゆず風味
- ・じゃがいもと玉ねぎの味噌汁
- ・牛乳

5月の食育の日の給食では、清瀬の農家の野村さんが作ってくれた小松菜の手作りふりかけと岩田さんが作ってくれた大根のゆず風味を出しました。大根のゆず風味には、大根の葉も使っていて、新鮮な野菜の味がとてもよく感じられる一品でした。



大根の形をした「給食メモ」を各クラスに配布しました。



## 5/31 (水) 芝小の人気メニュー「鶏のからあげ」

- ・山菜おこわ
- ・鶏のからあげ
- ・茹野菜のごまだねかき
- ・にらたま汁
- ・牛乳

「鶏のからあげ」は、毎年リクエスト給食で必ずランクインする大人気メニューの一つです。年に上新米分を使うことで、カリッと食感でジューシーに仕上がります♪ ぜんまいやわらびの入った「山菜おこわ」は食べ慣れていてもやっぱり美味しいですが、給食では様々な食材にふれる機会を今後もたくさん作っていきたいと思います。