



新学期が始まってから早くも1カ月が経ち、さわやかな風の吹く過ごしやすい時期となりました。5月には連休もありますが、生活リズムが乱れないように、早寝・早起きをして、1日のエネルギーのもとになる朝ごはんをしっかりと食べて、規則正しい生活を心がけましょう！

* 5月の献立 *

1日(月) 開校記念お祝いメニュー

5月6日は開校記念日です。今年は、芝山小学校70周年の年でもあります。

給食では、手作りの「お茶ケーキ」でお祝いをします！



19日(金) 地場産メニュー

毎月19日は「食育の日」です。この日の給食は、清瀬市産や東京都産の食材を使った地場産献立にしています。

5月は、清瀬の農家さんが作ってくれた小松菜を使った「**手作り小松菜ふりかけ**」と、大根を使った「**大根のゆず風味**」を出す予定です。また、19日以外の給食でも、地元の農家さんから仕入れた野菜を利用し、年間を通して地産地消に取り組んでいます。

<お茶ケーキのレシピ>

ご家庭でも簡単にできますので、ぜひお試しください♪



○材料○ (カップ10個分)

薄力粉	180g
抹茶	10g
ベーキングパウダー	8g
上白糖	100g
有塩バター	60g
たまご	200g (4個分)
牛乳	50g
生クリーム	50g
カップケーキ用カップ	10個
(パウンドケーキの型でも可)	

○作り方○

- 1 薄力粉・抹茶・ベーキングパウダーを合わせてふるう。バターをレンジで加熱して溶かしておく。
- 2 溶かしバター・たまごをよく混ぜ合わせ、牛乳・生クリーム・砂糖を加え、さらに混ぜる。
- 3 2に1を加え、さっくりと混ぜる。
- 4 生地をカップに流し入れ、160℃に予熱したオーブンで約20分加熱する。

☆パウンドケーキの型でも焼けます。

焼けた後、お好みの大きさに切り分けてください。

※竹串をさしてみても中が焼けていないようなら、様子を見ながらさらに加熱をしてください。

