



れいわ 7ねん 5かつ こんだてひょう

日野市立日野第三小学校

	こんだてめい	ぎゅうにゅう	あかのなかま ちやにくになる	きいろのなかま ねつやちからの もとなる	みどりのなかま からだのちょうしを ととのえる	エネルギー たんぱくしつ しつ	ひとことメモ
1 木	チキンピラフ ごまドレッシングサラダ まっちゃんくろまめのケーキ	○	いんようぎゅうにゅう, とり にく, たまご, ちょうりよう ぎゅうにゅう	こめ, あぶら, バター, ごま, さ とう, こむぎこ, くらまめあ まなっとう	にんにく, にんじん, たまねぎ, マッ シュルーム, さやいんげん, キャベ ツ, こまつな, だいこん, あかパブリ カ, ホールコーン	590 kcal 19.6 g 22.5 g	1日(木) 5月1日は、雑節の一つである「八十 八夜」で、立春から数えて88日目に当 たる日です。暦の上ではこの日から夏に なり、農作業を始める目安とされていま す。八十八夜の日に摘んだお茶を一番茶 (新茶とも言います。)として飲むと、 1年間、無病息災でいられると伝えられ ています。この日は、黒豆の甘納豆を トッピングした抹茶のケーキを提供する 予定ですので、八十八夜ならではの爽や かなお茶の色と香りを楽しんでほしいで す。 9日(金) 「アラビアータ」とは、イタリア語で 「怒り」を意味していて、唐辛子を効か せたソースの辛さで怒ったように顔が赤 くなることに由来しています。本格的に 日本原産である「鷹の爪」という名前の 唐辛子をじっくり炒めて調理しますが、 辛くせずに香りと風味だけを抽出して提 供しますので、楽しみにしていただき い。 13日(火) 鯉は、年に2回旬を迎える魚です。春 から初夏にかけて黒潮にのって太平洋岸 を北上するのが今が旬の「初鯉」で、秋 頃の脂がのったものを「戻り鯉」と呼び ます。この日は、あっさりとした味わい が特徴の初鯉を下味を付けて高野豆腐と ともに油で揚げ、砂糖と醤油の甘辛ダレ に絡ませた献立を提供する予定です。 14日(水) 「せいだのたまじ」は、山梨県の郷土 料理で、江戸時代、甲府代官の中井清太 夫が、各村にじゃがいも栽培を奨励し 天明・天保の飢饉から甲府を救ったこと に命名由来があります。じゃがいもを栽 培する時に出る小さなじゃがいもを「た まじ」といい、それらを味噌で炒め煮に したものを「せいだのたまじ」と称して います。 <5月使用予定の日野市産食材> たまご キャベツ ねぎ(わけぎ) きゅうり だいこん たまねぎ <給食用白衣等について(お願い)> 給食の配膳は、担任の先生と児童同士 が協力し合って行っています。衛生的に 児童の皆さんに召し上がっていただくた め、給食当番の児童は、白衣・帽子・マ スクを着用して行っています。 給食当番になりましたら、週末に給食 用白衣等を持ち帰りますので、洗濯をし ていただき、翌週月曜日の登校の際、持 参していただきますよう、御協力をお願 いいたします。また、給食当番になりま したら、配膳用にマスクを持参いただき ますようお願いいたします。

*献立は都合により変更する場合があります。あらかじめ、御了承ください。

*給食の詳細は、学校ホームページに掲載しています。是非、御覧ください。

