

月	火	水	木	金
<p>今月の岐阜県産食材</p>	<p>1 こどもの日の献立</p> <p>かしわもち 鯖の塩麹焼き 小松菜の煮浸し 麦ごはん 車月汁</p>	<p>2</p> <p>ミートボールのケチャップソースかけ グリーンサラダ お茶コッペパン ポテトスープ</p>	<p>3</p> <p>憲法記念日</p>	
<p>6 振替休業日</p> <p>* いい歯の日には歯によい食材や噛みごたえのある料理が登場します。 * 材料の都合により、献立内容を変更する場合があります。 * 海(川)でとれる物には、まれにエビやカニが混入していることがあります。 * 揚げ物に使用する油(キャノーラ油)は、一回限りの使いきりではありません。 * シシャモ等の1尾魚は、魚卵を持っていることがあります。</p>	<p>7</p> <p>抹茶ピーンズ 大根サラダ ソフト麺 肉味噌ソース</p>	<p>8 いい歯の日</p> <p>イカの照り焼き ひじきの炒め煮 麦ごはん 清流汁</p>	<p>9</p> <p>ドライカレー ごぼうサラダ 食パン マカロニスープ</p>	<p>10</p> <p>ヨーグルト じゃが芋の煮物 たけのご飯 小鱈の南蛮漬け</p>
<p>13</p> <p>鮎の薬味たれかけ 五色和え ひじきふりかけ 麦ごはん 豆腐のすまし汁</p>	<p>14</p> <p>竹輪のお茶天ぷら(3個) 切干と小松菜のごま和え うどん きつねうどんのつゆ</p>	<p>15</p> <p>ジューシーフルーツ ジャーマンポテト 麦ごはん ハッシュドポーク</p>	<p>16</p> <p>ハンバーグのデミグラスソースかけ キャベツのソテー スライスチーズ 米粉入り食パン ジュリエヌスープ</p>	<p>17</p> <p>杏仁豆腐 酢豚 麦ごはん 中華スープ</p>
<p>20 食育の日</p> <p>鯉の更紗揚げ わけぎの味噌和え 麦ごはん 若竹汁</p>	<p>21</p> <p>焼きギョウザ(2個) 中華サラダ 中華麺 味噌ラーメンのスープ</p>	<p>22</p> <p>オレンジ 厚揚げのおろしかけ きんぴらごぼう 麦ごはん じゃが芋の味噌汁</p>	<p>23</p> <p>鮭のガーリックオイル焼き イタリアンサラダ 黒糖コッペパン クリームシチュー</p>	<p>24</p> <p>アセロラゼリー 青菜のおかか煮 かぼちゃのコロッケ 沢あざみ入り五目ご飯</p>
<p>27</p> <p>鶏肉の山椒味噌焼き 切干大根とツナの煮物 麦ごはん 湯葉のすまし汁</p>	<p>28</p> <p>厚焼玉子 コーンもやし 小型コッペパン 焼きそば</p>	<p>29</p> <p>焼きシシャモ(2尾) 筑前煮 麦ごはん 厚揚げの味噌汁</p>	<p>30</p> <p>ささみのバルサミコソースかけ コールスローサラダ キャラメルクリームコッペパン ミネストローネ</p>	<p>31</p> <p>パイナップル 焼き肉 炒めナムル 麦ごはん トックスープ</p>

食事のマナーを考えよう!

食事のマナーで大切なのは、食事を用意してくださった人たちや、一緒に食事をする人のことを考えた思いやりの気持ちです。食事をするときは、どのようなことに気をつければよいでしょうか。考えてみましょう。



立ち歩いたり、早食いをしたりせず、自分の席で落ち着いて食べる



つばを飛ばしたり、大声で話さない
口に食べものが入ったまま話さない



こわい話やきたない話など、食事がおいしく食べられなくなる話はさける



時間や食べることを忘れるほど、
話に夢中にならないようにする



給食当番の日の体調をチェックしましょう

給食当番の時は必ず、体調チェックをします。もし、下痢や嘔吐、腹痛などの症状がある場合は、担任の先生に知らせてください。健康な状態で、給食当番に取り組みましょう。



伝えよう日本の味



<八十八夜>

八十八夜というのは、立春から数えて88日目のことをいいます。「♪夏も近づく八十八夜～」と茶摘みの歌にあるように新茶の香り高い季節です。

このころのお茶は、若芽の渋みが少なくなり、葉のうま味や香りがとてもよくなります。ビタミンCなどの栄養も含まれています。

<端午の節句>



5月5日は子どもの日(端午の節句)です。もともとは古代中国の厄除けの行事が奈良時代に日本に伝わり、田植えの頃に行われていた豊作を祈る女性たちの祭りとして結びついたものです。その後、武家社会になり、男の子の成長を祝う行事になりました。

この日は、柏もちを食べる風習があります。柏の葉は、新芽が出るまで古い葉が落ちないことから「家系が絶えない」縁起物として広まりました。

