

がつなのか
5月7日（木）すくすく通信

ナン & ドライカレー

ひさ
久しぶりの給食ですね。

きょう にんき
今日は人気メニューの『ナン』です！



↑ナン

ナンはインドで食べられているもので、小麦粉と水をこねて作られます。タンドールという高温の窯で香ばしく焼き上げて、カレーを付けたり、乗せたりして食べます。

て
手は、石けんで、きれいに洗いましょう。

ヨーグルトは紙スプーンが付きませんので、給食の

スプーンを使って食べてください。



いっしょうけんめいつく
今日も一生懸命作りました！

おいしく、楽しく食べてもらえたら

うれしいです♪

がつようか
5月8日（木）すくすく通信

かしわ餅



がついつか たんご せっく すこ
5月5日は、端午の節句といって、こどもの健やかな成長をお祝いする日です。

その一つに『かしわ餅』を食べる習慣があります。

かしわ は あたら は で ふる は お
柏の葉は、新しい葉が出るまで、古い葉が落ちない
ことから、跡継ぎが絶えない縁起の良いものとされて
きました。

かしわ は た もち た
柏の葉は食べられませんので、餅を食べてください
ね。

つ か た
のどに詰まらせないように、よく噛んで食べましょ
う。



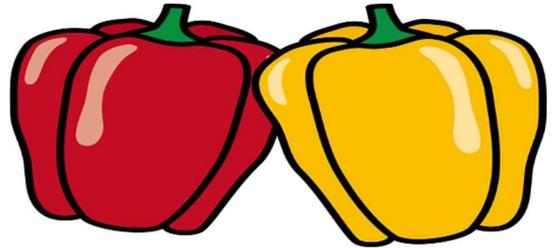
いっしょうけんめいつく
今日も一生懸命作りました！

たの た
おいしく、楽しく食べてもらえたら

うれしいです♪

がつ 11日 (月) すくすく通信

パプリカ



パプリカ～♪ 花が咲いたなら～♪

は 晴れた空に種をまこう～♪

きょう 今日、パプリカを使ったマリネです。

かたち 形はピーマンとよく似ていますが、甘くてジューシー
なので、サラダによく合います。

あかいろ きいろ 赤色と黄色のパプリカを蒸して、マリネ液とよく和
えています。

あじ 味わって食べてくださいね。

きょう 今日も

いっしょうけんめいつく 一生懸命作りました！

おいしく、楽しく食べてもらえたら
うれしいです♪



がつ にち か つうしん
5月12日（火）すくすく通信

じゃがいも・^{にんじん}人参・ムジ

じゃがいもは、^{かみひらかわ}上平川の^{かみむら}上村ファームさんから、「^こ子どもたちに^{じもと}地元のじゃがいもを^た食べてもらいたい」と400kgの^む無償提供をいただきました！

すべて5・6月の^{がつ}給食に^{きゅうしょく}使います。^{つか}感謝して^{かんしゃ}いただきます。

ムジと^{にんじん}人参は、^{せりかく}瀬利覚にお^す住まいの^{むらた}村田ヨシさんが^{そだ}育てていただきました。

^{そうていしき}贈呈式を^{おこな}行いました！



^{ひんしゅ}品種はニシユタカと
ゴールドです。

^{かみむら}上村ファーム
^{かみむら}上村 ゆうすけさん

^{きゅうしょく}給食センター
^{いのうえ}井上 ^{しゅうきち}修吉 ^{しよちよう}所長

5月15日（金）すくすく通信

さつき 皐月おでん

「おでん」は冬に食べることが多いですが、皐月おでんは、旬の「こさん竹」や地元の「ムジ」を使った今の時季にしか食べることができない「おでん」です。

五月のことを昔の呼び方で、「皐月」というので「皐月おでん」という名前が付いています。



こさん竹は、細長い竹の子です。

調理員さんが、丁寧にムジの皮をむいていきます。

がつ にち つうしん
5月18日（月）すくすく通信

8のつく日は

かみかみメニュー

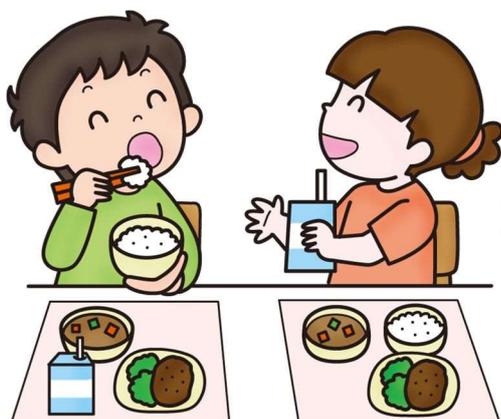
8のつく日の給食は、かみかみメニューです！

今日は「れんこん」を使ったきんぴらを作りました！よく噛んで食べましょう。

よく噛んで食べると、

- ①むし歯になるのを防ぐ
- ②味がよく分かるようになる
- ③脳が発達する

など、体にいいことがたくさんありますよ！



ごはんやこさん竹のみそ汁も

いっしょうけんめいつく
一生懸命作りました！

おいしく、楽しく食べてもらえたら

うれしいです♪

がつ にち しょくいく ひ つうしん
5月19日(火)『食育の日』すくすく通信

ちくわの桑茶揚げ



まいつき にち しょくいく ひ
毎月19日は『食育の日』です。

きょう ち な ちよう とくさんひん くわちゃ つか
今日は知名町の特産品「桑茶」を使ったメニュー
です。

ち な くわちゃ か がく ひりよう のうやく いっさいつか たいせつ
知名の桑茶は、化学肥料や農薬を一切使わずに大切に
育てられています。

じもと くわ あいしょう した
地元では「シマ桑」の愛称で親しまれています。

きょう くわ ふんまつ あぶら
今日は、シマ桑の粉末を、ちくわにまぶして、油で
カラッと揚げています♪

ひとり ほん はいぜん
1人3本ずつ配膳してください。

いっしょうけんめいつく
今日も一生懸命作りました！
おいしく、たの た楽しく食べてもらえたら
うれしいです♪



がつはつか
5月20日（水） すくすくつうしん通信

パパイヤ



きょう したひらかわしょうこうく す なるみ やすあき
今日は下平川小校区にお住まいの成美 保昭さんから

ら「パパイヤ」を24kgキログラム 無償むしょうでいただきました。

き 切ってみると、なか中にはたくさんのちい小さな種たねが入って
います。かわ皮をむいて、せんぎ千切りに切り、きソテーをつく作りま
した。

じもと しょくざい あじ
地元の食材を味わってくださいね。

パパイヤを切ると・・・
種がたくさん！



たわわに実るみのパパイヤを
もぎ取とります！

がつ にち つうしん
5月21日（木）すくすく通信

やきむち(やちむち)

きょう
今日は、えらぶの郷土のお菓子「やきむち」に初

ちょうせん
挑戦です！

ざいりょう こむぎこ くろざとう みず
材料は、小麦粉・黒砂糖・ベーキングパウダー・水だ

そぼく あじ かし
けで、とても素朴な味わいのお菓子です。

ちゃ こ なが あいだした
お茶うけや子どものおやつとして、長い間親しまれ
てきました。

ひく おんど や つく
低い温度のオーブンで、じっくり焼いて作りました。



おいしく作るよー！



こむぎこ
10kgの小麦粉と
くろざとう
5kgの黒砂糖をふるって
ま
よく混ぜます。

かんせーい！
いろ や あ
いい色に焼き上がりました～！

がつ 5月26日 (火) すくすく通信

かぼちゃ



きょう 今日の「かぼちゃ」は、

しもひらかわしょうこうく かんむら ち なちょう こ
下平川小校区的上村ファームさんから、「知名町の子

どもたちに、じもと やさい た ほ
地元の野菜をもっと食べて欲しい」とい

おも う思いから、むしょう
44kgを無償でいただきました。

にく いっしょ いた に つく じもと
ひき肉と一緒に炒めて、そばろ煮を作ります。地元の

かぼちゃを あじ た
味わって食べてくださいね♪



いっしょうけんめいつく
今日も一生懸命作りました！

おいしく、たの た
楽しく食べてもらえたら

うれしいです♪