

5月給食紹介

★月に一度、芝山小学校の給食を紹介します！★



5/2(金)

- ・中華ちまき
- ・ワンタンスープ
- ・フルーツポンチ
- ・牛乳



調理員さんがひとつひとつ
手作業で包んでくださいました!

竹の葉に包まれた本格的な中華ちまきが出ました!見た目にびっくりしている子が多く、口にするのに戸惑っている様子でしたが、一緒に皮をむいてあげたり、「一口食べてみな!」と声を掛けたりしたら美味しいと言ってたくさん食べてくれました☺



5/14(水)

- ・スパゲティペスカトーレ
- ・ビーンズサラダ
- ・マーマレードケーキ
- ・牛乳



5/14 はマーマレードの日ということで、マーマレードケーキを出しました!クリームチーズが入っているので、味、食感共にチーズケーキのようでした。始めて食べる子供たちにとっても人気で、美味しいとたくさん言ってもらえました☺

5月の献立表の食育だよりのところにレシピが載っているので、ぜひご家庭でも作ってみてください!



5/15(木)

- ・チキンカツバーガー
- ・ガルバンゾースープ
- ・サワーかん
- ・牛乳



ザクザクの衣が付いた鶏モモ肉と、ソース、キャベツをバンズで挟んで食べるチキンカツバーガーを出しました!

今年度の給食が始まってから初めてのセルフメニューでしたが、1年生が驚きつつも上手にバーガーを作って食べていました☺

5/21(水)

- ・ジャージャー麺
- ・新じゃがのまるごと揚げ
- ・華風漬け
- ・牛乳



新じゃがは 5~6 月が旬なので、その美味しさを思う存分に楽しめるよう、まるごと揚げにして出しました！
皮ごと食べられることにびっくりしている子が多く、恐る恐る口にしながらも、「おいしい!」の声をたくさん聴くことができてうれしかったです！

塩をかけただけのシンプルな味付けですが、新じゃがの甘みがしっかりあるのでとても美味しくいただくことができました☺

5/27(火)

- ・豚キムチ丼
- ・チンゲン菜のスープ
- ・美生柑(みしょうかん)
- ・牛乳



しょうが、にんにくをしっかり効かせ、肉と野菜、キムチを炒め合わせて香り高い豚キムチ丼が完成しました！

辛くて食べられないかも…と言っていた子も、辛さ控えめで作っているの、パクパクと食べていました☺

美生柑は見た目はグレープフルーツと似ていますが、苦味が少なくさっぱりとした甘みとさわやかな香りが特徴です♪

5/28(水)

- ・小松菜ビスキュイパン
- ・ポトフ
- ・ひじきサラダ
- ・牛乳



ペースト状の小松菜

この緑のなに…?と子供たちからたくさん言われました☺
抹茶だと思っていた子も多いようですが、小松菜のペーストです。食感はメロンパンの上の部分に近く、牛乳、卵、バター、砂糖、薄力粉と合わせていて、甘いので見た目以上に好評でした!ビスキュイパンに使用した小松菜は市内の農家さんが作ってくださったものです!

