



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 *

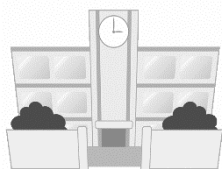
1日（金） 八十八夜メニュー

「八十八夜」とは、立春から数えて88日目にあたる日のことで、今年は5月2日です。気候が安定してくることから、農作物の種まきをしたり、茶摘みをしたりする目安となっており、この日に摘んだお茶はとても縁起がいいとされ、飲むと長生きするとされています。

給食では1日に、八十八夜にちなんだ、手作りの「抹茶ゼリー黒蜜がけ」を出します。



7日（木） 端午の節句・開校記念お祝いメニュー



5月5日は、端午の節句（こどもの日）です。男の子の健やかな成長や無病息災を祈って、鯉のぼりや五月人形を飾ったり、ちまきや柏餅を食べたりする風習があります。

また、5月6日は開校記念日です。今年で、芝山小学校は73周年となります。

給食では7日に、端午の節句にちなんだ、ちまき風の味付けにした「中華おこわ」と、開校記念日のお祝いとして、手作りの「オレンジチーズケーキ」を出します。

19日（火） 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。今月は、清瀬の農家の野村さんが作ってくれた小松菜・キャベツを使った



「**茹野菜のごまだれかけ**」と、東京都八丈島産の明日葉を使った手作りの「**明日葉だんご**」を出します。

また、食育の日以外の給食でも、地元の生産者の方から仕入れた地場産物を積極的に利用し、年間を通して地産地消に取り組んでいます。



27日（水） 小松菜の日メニュー

5月27日は、「こ(5)まつ(2)な(7)」の語呂合わせから「小松菜の日」です。

給食では、手作りの「**小松菜ビスキュイパン**」を出します。

* 芝山小学校ホームページ「給食通信」*

学校ホームページ「給食通信」で毎月の献立や給食を紹介しています。実際に提供した給食の写真や、児童の反応、食育の取り組みなども載せる予定ですので、ぜひご覧ください！

