

5月9日

- いなりちらし寿司
- キャベツとたくあんの和え物
- 沢煮椀
- 牛乳



沢煮椀は、子ども達が大好きな汁物のひとつです。細切りにしたごぼうやにんじん、たけのこ、季節によってはだいこんなどを入れた醤油仕立てのすまし汁です。仕上げにみつばと、沢煮椀の特徴である「こしょう」で香りをプラスします。

5月13日

- ごはん
- とうふハンバーグ
- ごま和え
- 五月汁（さつきじる）
- 牛乳



今年は竹の子が裏年ということですが、金沢が誇る加賀野菜のひとつでもあるので、汁物に掘りたての竹の子を入れました。

竹の子は、掘った後も成長を続けようとしています。生産者の方々は「おいしく食べてもらいたい」と、成長を遅らせるために保冷剤を入れて、納入してくださいます。



5月20日

- ごはん
- さんが焼き
- 菜の花畑のソテー
- 呉汁
- 牛乳



給食では、毎年テーマを決めて、いろいろな地域の食文化を紹介しています。

今年は2020年の東京オリンピックに向けて「食べて応援！食べるンピック」と題し、競技会場の県の食文化などを紹介していきます。

今日は、千葉県のご飯です。

5月22日

- ごはん
- アジフライ
- アスパラガスのサラダ
- 新じゃが芋のスープ煮
- 牛乳



今日はアジや、グリーンアスパラガス、新じゃが芋、新玉ねぎなど旬の食べ物をたくさん使った献立です。

アジフライには、赤パプリカと玉ねぎ、ノンエッグマヨネーズ、豆乳で作ったタルタルソースがかかっています。

5月27日

- 麦ごはん
- カレー
- ウィンナー
- マスカットゼリー和え
- 牛乳



今日は、4限目に運動会の全体練習が行われました。とても暑い日だったので、マスカットゼリー和えと牛乳は、子ども達の給食準備が始まる直前まで冷蔵庫で冷やしておきました。少しでも冷たいものを食べて、がんばって欲しいという調理員さんの心遣いに感謝です。