



令和5年5月9日 横浜市立本町小学校 給食室

5月になりました。給食では五月汁という5月に旬のものを入れたみそ汁が登場します。さやえんどう、たまねぎ、わかめなどが入っています。5月に旬の食べ物は、たくさんあります。

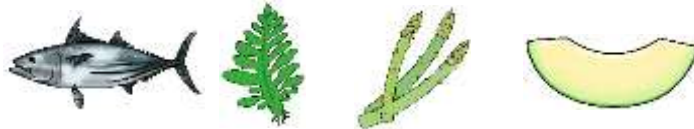


アスパラガス、春キャベツ、グリーンピース、そら豆などの野菜に加えて新玉ねぎ



ぎや新じゃがいも、新ごぼうも出回ります。果物では、あまなつみかんやメロンなどがおいしい季節です。農作物だけではなく、あじやめばるなどの魚も旬を迎え、かつおは初がつおと呼ばれ親しまれています。魚以外の海産物もわかめ、あさりなど旬のものがたくさんあります。連休に潮干狩りに出かけた人もいるのではないのでしょうか。初夏の味覚を楽しみましょう。

5月の献立



◆ 旬の食材を取り入れました。

➢ かつお あじ わかめ さやえんどう キャベツ アスパラガス ごぼう みつば
メロン あまなつみかん

◆ 子どもの日にちなみ、行事食として五目ずしを取り入れました。

◆ 6月2日の開港記念日にちなみ、横浜にゆかりの深い献立を取り入れました。

➢ 塩焼きそば 回鍋肉 スーラータン アイスクリーム



アイスクリームは横浜から
全国に広まりました。

はじめての給食



給食が始まって約1カ月が経ち、初めての給食当番を体験した1年生も少しずつ慣れてきました。しゃもじやお玉の使い方はまだぎこちないですが、真剣な顔をして給食当番の仕事に取り組んでいます。ご家庭でも配膳などのお手伝いに挑戦させてみてください。

給食の時間は、栄養バランスのとれた献立を毎日おいしく、しっかり食べてもらうことはもちろんですが、食事前の手洗い、盛りつけ、配膳、後片付けなど、一つひとつが子どもたちの大きな学びになっている時間です。

あさごはんの3つのスイッチ

