

5月 給食だより



今富小学校

新年度が始まって早くも1か月、吹く風も爽やかで、若葉のきれいな季節になりました。新しい環境にもすっかり慣れてきた一方で、ゴールデンウィーク明けは疲れが出て体調を崩しやすい時期でもあります。学校がある日はもちろん、休みの日にも早寝・早起きを心がけ、朝ごはんをしっかりと食べて1日を元気にスタートさせましょう。

心も体も元気に過ごすには、規則正しい生活が第一です！

<p>はやね・はやお 早寝・早起きを こころ 心がける</p>	<p>あさ・ひる・ゆう 朝・昼・夕の 3食をしっかり 食べる</p>	<p>日中は げんきに からだを動かす</p>
-------------------------------------	--	---------------------------------



5月5日は、男の子の健やかな成長と幸せを願ってお祝いをする「端午の節句」です。鯉のぼりや武者人形を飾り、菖蒲の葉や根を入れた「菖蒲湯」につかって邪気を払います。そして、「かしわもち」や「ちまき」などのお菓子を食べる風習があります。



かしわもち

カシワの葉で、あん入りのもちをくるんだもの。カシワはブナ科の落葉樹で、新しい芽が出るまで古い葉が落ちないことから、「家系が絶えない」という縁起を担いで使われます。カシワがあまりない地域では、サルトリイバラの葉が使われることもあります。



ちまき

チガヤや笹の葉などで、もち米やもち菓子を包んで蒸したものです。全国各地で葉の種類や形の異なる、さまざまなちまきを作られています。最近では、五目おこわを包んだ「中華ちまき」が食べられることもあります。日本でも古くから食べられてきたちまきとは異なります。



5月 ふるさと・郷土料理献立

鯖の醤油干し



鯖の醤油干しは、小浜市の特産物です。醤油に漬け込むことで、うま味を引き立たせることができます。鯖の醤油干しは江戸時代から続く伝統食で、大量にとれた魚をおいしく保つために生まれた加工法です。



鯖缶を使った給食が登場します！！

日頃から、鯖を使った小浜ならではの献立が登場していますが、今年はより一層、力を入れて献立作成に取り組んでいます。5月は「鯖とじゃがいものうま煮」です。楽しみにしていてくださいね。