

きゅうしょくだより

5月



名古屋市立前山小学校

さわやかな季節になりました。新年度が始まり、新しい環境の疲れが出て体調を崩しやすい時期です。早寝・早起きを心掛け、朝ごはんをしっかりと食べて登校しましょう。

***** 5月のこんだてから *****

☆【特別こんだて】

こどもの日・・・7日(火)



ごはん・牛乳・五目まぜごはん・えびフライ・花ふとゆばのすまし汁・かしわもち

姉妹友好都市の日(トリノ市)・・・29日(水)

ミルクロールパン・牛乳・牛肉の赤ワイン煮込み・ツナとアスパラガスのソテー
いちごジェラート



☆【新こんだて】とり肉のうま塩スープ・・・31日(金)

とり肉のうま味としょうがとみつばの風味を効かせた、さっぱりとしたスープです。

☆「みんなで食べる!なごや産」の日

8日(水) 米粉パンは港区・中川区でとれた米を、キャベツとソーセージのスープ煮には、中川区でとれた水耕ねぎを使用します。



23日(木) ごはんは港区・中川区でとれた米を、みそ汁には、中川区でとれたみつばを使用します。



☆ ふるさと献立 ～ふるさと名古屋(愛知)の食べ物を知ろう～

7日(火) 五目まぜごはん・えびフライ 28日(火) あかもく入りぎょうざ巻き

☆ フェアトレード ～対象商品を買うことで開発途上国の生活等を守るための仕組み～

28日(火) マーボー豆腐に使用するごま油は、フェアトレード物資です。



5月の給食のめあて「いろいろな料理を知ろう」

名古屋市には、6つの姉妹友好都市があります。世界の食文化に触れてみましょう。



作ってみましょう!きゅうしょくこんだて
ペンネのシーフードソテー 13日(月)実施

おうちの方と
いっしょに読
みましょう。

材料〔中学年児童4人分〕		作り方
むきえび・・・50g	にんにく・・・少々	① にんじん・たまねぎ・ピーマンは細切り、にんにくは、みじん切り、セロリは、薄めの小口切りにする。 ② パセリは、みじん切りにする。 ③ むきえびは、ゆでて、白ワインをふる。 ④ いかは、ゆでて、水切りする。 ⑤ まぐろ水煮は、汁を切る。 ⑥ ペンネは塩ゆでする。 ⑦ 油を熱し、にんにく・にんじん・たまねぎ・ピーマンの順に、塩・こしょうしながらいためる。 ⑧ やわらかくなりはじめたら、セロリ・⑤・③・④・調味料A・⑥をいため、最後に②を加える。
白ワイン・・・小さじ1/2	サラダ油・・・小さじ1/2	
いか・・・50g	塩・・・少々	
まぐろ水煮・・・60g	こしょう・・・少々	
ペンネ・・・25g	A { <ul style="list-style-type: none"> コンソメスープの素・・・小さじ1 白ワイン・・・小さじ1/2 トマトケチャップ・・・大さじ3 トマトピューレ・・・大さじ1と1/2 	
塩・・・少々		
にんじん・・・40g		
たまねぎ・・・160g		
セロリ・・・8g		
ピーマン・・・40g		
パセリ・・・少々		



しょくいく

まえやまっこ食育だより



まえやましょうのみなさんが食べ物や健康について楽しく学んでいる姿を紹介します。

1年生の給食開始を前に1年生・わかば・たんぽぽの教室でクイズをしたり、動画を見たりしながら食事のマナーや給食についての勉強をしました。クイズの中で一番おどろいていたのは、「前山小学校では370人分の給食を何人で作っているでしょう、①3人②



みんなでクイズをしています

6人③10人のうちどれでしょう？」2～6年生のみなさんはわかりますか？答えは、3人です。クイズの後、調理場の中の様子を動画を見ました。



「1, 2, 3人！本当に3人だ！」とみんなで確かめることができました。

「食事の前に石けんで手を洗わなくてはいけないことを知っていますか？」

という問いには、「いつもやっているよ！」と答えることができ、保育園・幼稚園・おうちで教えてもらったことをきちんと守ることができそうです。

最後に、調理場で使用している調理器具（泡立て器・ざる・スコップ）を持つ体験をしました。「大きいね・・・」「土をほる、スコップみたい」と小さな手で大きな調理器具を持ち上げていました。



エプロンの正しい着かたを確認しました

4月18日（木）、給食が始まりました。初日の給食は、「ごはん・牛乳・肉じゃが・もやしのフレークあえ」でした。おかわりをする人もたくさんいて元気な1年生でした。

保護者の方へ

- ・ 5月1日（水）・2日（木）は、給食はありません。2日は、雨天等で遠足が延期になった場合でもお弁当の用意をお願いします。
- ・ 台風や大雨、地震などの災害により、通常の給食が実施できない場合は、学校に備蓄されている非常用給食（レトルトのごはんと野菜カレー）に献立を変更することがあります。

なお、この非常食の入れ替えのために、通常の献立の中に組み入れて使用することがあります。

