



給食 5月

だより

令和5年度5月号

名古屋市立 矢田小学校



こんげつ 今月のこんだてから



とくべつこんだて 【特別献立】

☆ **こどもの日…8日(月)** こどもの日をお祝いする献立です。



(ごはん)・牛乳・まぜまぜチキンライス・マカロニスープ・かしわもち

「かしわもち」は、あんこを入れたおもちを、かしわという植物の葉でつつんだ食べ物です。かしわの木は、新しい芽が出ないと古い葉が落ちません。かしわの葉のように家系が続きますようにとの願いを込めて、「こどもの日」にかしわもちを食べる習慣ができたそうです。



☆ **姉妹友好都市の日(トリノ市)…26日(金)**



小型ロールパン・牛乳・野菜畑のリゾット

じゃがいもときゅうりのサラダ・いちごジェラート

名古屋市とイタリアにあるトリノ市は、平成17年(2005年)5月に、姉妹都市になりました。それを記念して、イタリアの代表的な米料理の一つであるリゾットが登場します。「野菜畑のリゾット」は、オリーブ油でベーコンや野菜をいため、コンソメ味のスープで煮込みます。チーズや金時豆、無洗米を加えてさらに煮た後、脱脂粉乳や生クリーム・パセリを入れて蒸らします。

【ふるさと献立】～名古屋市や愛知県の郷土料理にちなんだ献立や特産物を使った献立です～

○ **天ぷらきしめん…9日(火)** 名古屋名物のきしめんを使っています。袋からきしめんを取り出して汁の中に入れ、えびの天ぷらをのせて食べます。



○ **ふきごはん…10日(水)** 愛知県の特産物のふきを使っています。

○ **梅じそさみフライ…11日(木)** 愛知県の特産物の青じそを使っています。

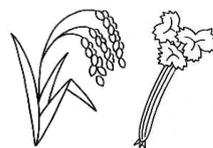
○ **ういろう…18日(木)** 米粉で作った名古屋名物の和菓子です。



【地産地消】「みんなで食べる! なごや産」の日

10日(水) ふきごはんの「ごはん」は、港区・中川区産の米「あいちのかおり」を、だんご汁には、中川区産のみつばを使用します。

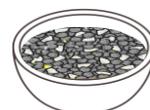
31日(水) ごはんは、港区・中川区産の米「あいちのかおり」を、みつば入りかき揚げには、中川区産のみつばを使用します。



しんこんだて 【新献立】

○ **ガパオライス…15日(月)** タイ料理のガパオライスを給食用にアレンジした献立です。

ガパオとは、「バジル(ハーブの一種)の風味」という意味です。あざやかな色合いでスパイスのきいたご飯は、食欲が落ちている時にも、おいしく食べられます。



給食のガパオライスは、にんにくをいためて香りを出し、とり肉(ミンチ)・レンズ豆・たまねぎ・ピーマン・パプリカなどを加えて、砂糖・しょうゆ・オイスターソース・チリペッパーソース、バジルなどで味付けします。これをごはんにかけて食べます。