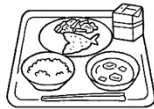




給食だより



令和6年5月 甘楽町学校給食センター

若葉が目まぶしく、初夏を感じる季節になりました。新学期が始まり1か月がたとうとしています。昔から「五月病」という言葉があるように、新しい環境の中でたまった疲れが出てくる人もいるのではないのでしょうか。休みの日にも生活リズムをくずさないように、食事をしっかり食べて、元気な心と体をつくりましょう。

給食目標

季節の食べ物について知ろう

給食では、たくさんの甘楽町産の野菜を使っています！

5月に使用する野菜の生産者の方々です！

地区 お名前
5月に使う野菜



白倉地区 吉田さん
きゅうり



秋畑地区 田村さん
なめこ



造石地区 黒澤さん
たまねぎ



国峰地区 鈴木さん
たまねぎ



国峰地区 田村さん
たまねぎ



福島地区 田辺さん
さつまいも



国峰地区 田村さん
たまねぎ



善慶寺地区 太田さん
チンゲンサイ (有機)



天引地区 塚田さん
だいこん・ズッキーニ (有機)

5月5日は「端午の節句」

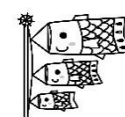
端午の節句は、男の子の成長を願って、お祝いをする伝統行事です。

端午の節句に食べる行事食といえば、関東地方では「かしわもち」が代表的です。

日本の伝統 みなさんは知っていますか？



柏の葉は、新芽が出るまで葉が落ちないことから、「家系が絶えない」「子孫繁栄」という願いが込められています。(関東地区)



人生で遭遇する難関を鯉のように突破して立身出世してほしいという願いが込められています。



5月5日に菖蒲湯(しょうぶゆ)に入ると、邪気や災難をよけられると言われ伝えられています。



武士を守る、かぶととよろいを飾ることで、病気や事故などから身を守れるといわれています。

5月7日のおはなし給食「からあげピーチ」

ちょっとユニークな子どもたちを応援する絵本シリーズです。主義、考え方、性質、宗教などによって食べられないものがある人がいるということを知りやすく伝える絵本。

ベジタリアン、イスラム教、小麦アレルギー、卵アレルギーなど、食べられないものがある人がいるということを知りやすく教えます。

作：キリーロバ・ナージャ 絵：古谷萌・五十嵐淳子
出版：文響社



給食レシピ

スープのリクエストNo. 1 ABCスープ

【中学校の給食量 4人分】

にんじん	1/4 本
たまねぎ	1/2 個
ベーコン	26g
じゃがいも	1 個
コーン	大さじ3 (50g)
アルファベットマカロニ	26g
油	小さじ1
コンソメ	8g
しょうゆ	小さじ1/2
塩	一つまみ
こしょう	少々
水	680ml

作り方

- ①にんじんはいちょう切り、たまねぎ・じゃがいもはさいの目切り、ベーコンは1cm幅に切る。
- ②熱した鍋に油を入れ、ベーコンを軽く炒める。
- ③玉ねぎ、にんじん、じゃがいもを入れ軽く炒め、水を入れて煮る。
- ④じゃがいもがやわらかくなったら、マカロニ、コーンを入れ、コンソメ、しょうゆ、塩、こしょうで味付けをして出来上がり！

*給食のABCスープは、少ししょうゆが入るのがポイントです。アルファベットマカロニは、道の駅でも売っています。

