

【5月2日】子供の日給食献立

《給食メニュー》

(主食) 彩ごはん・牛乳・(主菜) カツオフライ・(副菜) つぼ漬け和え・(汁物) 沢煮椀・

(デザート) こどもの日ゼリー



こどもの日は、児童・生徒のみなさんが幸せに、元気に成長することを願ってお祝いをする日です。そして、5月5日は「端午の節句」でもあり、「よろい」や「かぶと」を飾り、鯉がどんな困難にも負けずに滝を登っていく様子から、「目標に向かって成功を収められますように」という意味で、こいのぼりをあげる風習があります。

また、「勝負に勝つ」にかけて、魚の「かつお」も縁起が良いとされ食べられています。今日は、かつおフライをつけました。「沢煮椀」には、たけのこが入っています。旬のたけのこは、成長が早く、まっすぐ、ぐんぐん伸びることからこどもの日の料理によく使われます。

今日の給食は、ひと足早く、こどもの日をお祝いする特別なメニューです。調理員さんたちが心を込めて作りました。

【5月20日】食育の日給食

《給食メニュー》

(主食) カレーピラフ・牛乳・(副菜) ヤングコーンのサラダ・(汁物) キャベツのポトフ



生産者の月星さん↑



今日は「食育の日給食」です。南部学校給食センターでは、毎月19日前後を「食育の日給食」として、山梨県の地場産物や郷土料理、旬の食材を献立に取り入れていきます。

今日の給食では、南アルプス市産のヤングコーン・きゅうり、山梨県産のお米・牛乳・玉ねぎ・赤パプリカを取り入れています。

今日はヤングコーンについてお話します。ヤングコーンは、5月から6月に旬を迎える「とうもろこし」の実を若いうちに収穫したものです。ヤングコーンは、ベビーコーンと呼ばれ、一年中水煮の物も売っています。今の時期は、スーパーや直売所で皮つきの生の物が出回ります。新鮮な生のヤングコーンは、甘みと歯ごたえが特徴的です。今日は、南アルプス市でとれたヤングコーンをサッとゆでてサラダにしました。歯ごたえを、楽しみながらいただきました。

ヤングコーンを
切っている様子→

