

5月給食たより

令和8年5月

川崎市立宮前平小学校

No.2



校庭の木々も鮮やかな若葉に包まれ、さわやかな風が吹き抜ける季節となりました。新学期が始まり、半月が経ち、新しい環境にも慣れてきた頃かと思えます。1年生は、給食の準備や給食当番も少しずつスムーズにできるようになってきました。5月は運動会の練習も本格的に始まります。熱中症を防ぐためにも、しっかり食べて、水分も十分にとり、元気に練習に取り組んでほしいと思います。



5月の献立について

5月の給食目標「食事のマナーを身につけよう」 《ねらい》食事のマナーの大切さを知り、身につける
【給食目標に関連した献立】

「パンの食べ方について知る」(13日)

白パン いちごジャム ポテトグラタン 野菜ソテー 牛乳

「食器の並べ方について知る」(18日)

ごはん ふりかけ 豚肉と野菜のしょうが炒め みそ汁 牛乳

「はしの持ち方・使い方考える」(20日)

ごはん さばの塩焼き 切り干し大根の炒め煮 けんちん汁 牛乳

みんなと楽しく、お互いに気持ちよく食事をするために、食事のマナーに関連したねらいを多く取り入れています。ぜひ、ご家庭でも話題にしてくださいと嬉しいです。



★行事食「こどもの日」(1日)

たけのこごはん(ごはん) ぶりのたつた揚げ みそ汁 かしわもち 牛乳

こどもの日の行事食として、竹のようにまっすぐにぐんぐん育つことを願った「たけのこ」や、子孫繁栄を願う「かしわもち」を取り入れます。

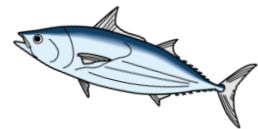
★新献立

「はなまるスープ」(8日)

なると、豆腐、とり肉、野菜を使用し、かつお節でとった出汁と素材のうま味を生かしたスープです。なるとの模様をはなまるに見立て、みなさんが勉強や運動を頑張れるように、と願いを込めた献立です。

「かつおと大豆のさっぱりあえ」(11日)

季節の食品のかつおと大豆に片栗粉をまぶして揚げ、レモン果汁を使用したソースで和えて作ります。不足しやすい鉄分がとれるさっぱりとした主菜です。



★季節の食品

5月が旬の食品として、次の食品を給食に取り入れています。

グリーンアスパラガス キャベツ 新じゃが芋 たけのこ にら にんにく メロン かつお しらす干し わかめ

家庭配布献立表のペーパーレス化について

川崎市教育委員会では、本市のSDGsの取組の一環である環境負荷の低減を目的として、学校給食の家庭配布献立表のペーパーレス化を実施することといたしました。これに伴い、これまで紙で配布していた家庭配布献立表については、令和8年5月分から電子版での配布を原則といたします。毎月25日頃に翌月分の献立表が本市ホームページ (<https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000037906.html>) に掲載されます。



また、今年2月より、川崎市 LINE 公式アカウントの中に、毎週金曜日の15時に小学校・特別支援学校・中学校の希望するブロックの翌週1週間分の献立が配信されるサービスができました。

詳しくは、以下のページをご確認ください。

【川崎市 LINE 公式アカウントについて】

<https://www.city.kawasaki.jp/170/page/0000112312.html>



【令和8年2月18日報道発表資料 川崎市 LINE 公式アカウントリニューアル！】

<http://www.city.kawasaki.jp/templates/prs/170/0000184770.html>



【友だち登録はこちら】



たん こ せつ く た もの

端午の節句の食べ物



ちまき



チガヤや笹の葉などで、米やもちを包んで蒸したりゆでたりしたもの。中国から伝わった食べ物で、地域によって包む物や作り方はさまざまです。

かしわもち



あんこ入りのもちを柏の葉でくるんだもの。柏の葉は、新芽が出るまで古い葉が落ちないため、「家系が絶えないように」という縁起を担いでいます。

カツオ



「かつお」＝「勝男」にかけて縁起物として、旬の初カツオが食べられています。カツオの産地では、このほりではなく、かつおのほりを掲げる所もあります。

たけのこ



成長が早く、まっすぐに育つ竹にあやかり、子どもがスクスク成長するようにと願いを込めて、旬のたけのこを使った料理も食べられています。