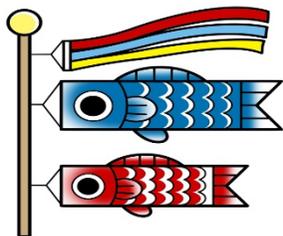


きゅうしょくだより

れいわ ねん がつ にち
令和6年4月26日
No.1
かわさきしりつ あさだしょうがっこう
川崎市立浅田小学校



がつ こんだて 5月の献立について



① 行事食について

たけのこごはん、牛乳、かつおのたつた揚げ、みそ汁、かしわもち
こどもの日にちなんだ献立になります。旬のたけのこが入った混ぜご
はん飯や、おもちに柏の葉を巻いたかしわもちが登場します。

② 5月の給食で使用する季節の食品

キャベツ、新じゃが芋、たけのこ、にら、にんにく、かつお、あじ、
しらす、わかめ



【給食に携わる職員のご紹介】

浅田小学校では、栄養士と4名の調理員が給食を作っています。

子どもたちへの安心・安全な給食提供を目指しておりますので、

今年度もよろしくお願いたします。

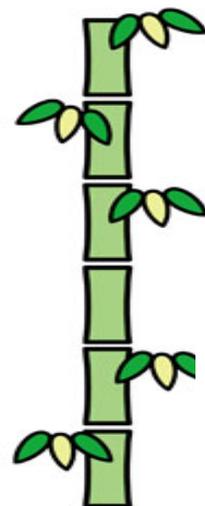
○栄養士：寶井 美紅

○調理員：峰岸 和代

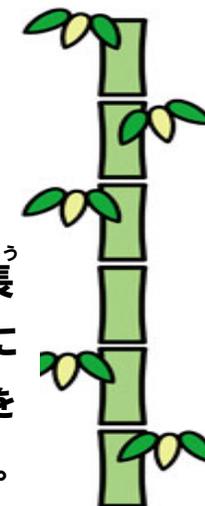
細井 設子

遠藤 円

平位 祥子



がついつか ひ 5月5日はこどもの日

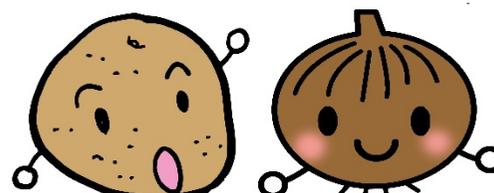


5月5日に行われる端午の節句は、男子の成長
を祝う行事です。菖蒲の節句とも呼ばれ、菖蒲湯に
入ります。この他にも、こいのぼりや武者人形を
かざ飾ったり、ちまき・かしわもちを食べたりします。

5月が旬のたけのこは、1日に10cm以上、時には
1m以上も伸びることがあります。給食でも旬のた
けのこを5月2日の行事食「たけのこごはん」に使用し
ます。ぜひご家庭でも、この時期のおいしいたけのこを
食べてみてください。



ぼくたち 新 入生



新じゃがいも 新たまねぎ

たまねぎは、通常収穫後に1か月くらい乾
燥させてから出荷しますが、新たまねぎは品
種が違い、掘ってすぐに出荷するもので、や
わらかくて甘みがあります。新じゃがいもも
掘り立てをすぐに出荷します。皮がとても薄
いので、そのまま調理して食べられます。ど
ちらも水分を豊富に含んでいてみずみずしい
のが特長。野菜の中の「新入生」といえます。

春の魚？ さわら

魚へんに春と書いてさわら（鱈）と
読みます。くせがなく淡白な白身魚で、
さまざまな料理に使うことができます。
特に、西京みそに漬けた西京焼きが有
名。青魚の仲間で、脳によい働きをす
る脂質、DHA がさんまやさばよりも
多く含まれているのが特長です。

