

手作りのちまきが登場しました！



5月1日(金)

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・竜田揚げ
- ・おかか和え
- ・若竹汁
- ・手作りちまき

今日は、5月5日のこどもの日になぞらえた、こどもの日献立でした。竜田揚げに使った魚はハマチです。ハマチはブリの体が小さいときの呼び名で、体の大きさによって名前が変わる魚のことを「出世魚」といいます。こどもの日には、子ども達が大きく活躍することを願って出世魚を食べる風習があるそうです。また、おかか和えのカツオは「勝つ」と語呂合わせて献立に入れました。若竹汁のタケノコも、ぐんぐん成長してほしいという願いを込めてこの日に食べられているそうです。手作りのちまきは、調理員さんが蒸したての熱い団子をツヤが出るまで一生懸命練ってくださいのおかげで、売り物にも負けないなめらかな舌触りでした！たくさん食べて、元気に大きくなってほしいと思います！

晴れた日にみんなでお弁当を食べました



5月7日(木)

- ・藤の花ごはん
- ・鶏肉の照り焼き
- ・千草焼き
- ・ごま和え
- ・じゃがいもの田楽
- ・オレンジ



今日はお弁当箱に給食を詰めて、中庭でチームごとに輪になって食べました。運動会の練習が始まる前にチームみんなで楽しくお弁当を囲み、交流を深めます。春らしい陽気で、室内で食べる給食とはまた違った味わいでした！これからはじまる運動会の練習も、このチームのみなで力を合わせて、がんばりましょう！

郷土食「へしこ」が乗ったピザをいただきました



5月8日(金)

- ・へしこピザ
- ・牛乳
- ・ハニーレモンサラダ
- ・具たくさんスープ



調理員さん手作りのピザは、トマトソースの上にじゃがいもやへしこ、チーズが乗っています。焼きたてのピザはふっくらもちもちの生地で、へしこの塩気がよいアクセントになっていました！家でも色々なピザを食べるけれど、へしこの乗ったピザは初めて！という子がたくさんいました。具たくさんスープには、今が旬のカブ「あやめ雪」や玉ねぎ、鶏肉などがごろごろと入っています。口いっぱい頬張る姿がたくさん見られました。