



5がつきゅうしょくカレンダー



2017年度

とき	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)
とき	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)
こんだて					
おはなし	ワンタンスープ ワンタンは野菜や肉などの具を小麦粉でつくった皮で包んだ料理です。給食ではワンタンの皮をスープに入れてあります。とろりとした食感がおいしいです。	ドライカレー(ひよこめ) ひよこ豆は、鳥のくちばしのよう出っぺりがあり、形がひよこに似ていることから、この名前がつきました。	けんぼうきねんび 憲法記念日 	みどりの日 18日(木)のこたえ ①まめ 	こどもの日
とき	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)
こんだて					
おはなし	ぎゅうにくのやさしいため(もやし) もやしは、豆の種を水に浸し、暗い所で発芽させたものです。かぜを予防するビタミンCを多く含まれています。	えびのちゅうかスープ(チンゲンサイ) チンゲンサイは、中国から伝わった野菜です。加熱してもシャキシャキとした食感があり、中華料理には、欠かせない野菜です。	ピザソース たまねぎなどの材料を細かく切り、バジルを加えたトマト味のソースです。パンにはさんで、チーズと一緒に食べましょう。	はっぼうさい はっぼうさいは中国の料理です。「ハ」は「八種類」ではなく「たくさん」という意味です。豚肉やたけのこなどのたくさんの具が入っています。	わかたけじる(たけのこ) たけのこは、春にとれるたべものです。わたしたちが住む岸和田市でも、山手の方には竹やぶがあり、たけのこがたくさんとれます。
とき	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)★たまねぎドレ	19日(金)
こんだて					
おはなし	わかめのつくだに わかめは、日本で昔からよく食べられている海藻です。潮の流れが速いところとれるものが、おいしいといわれています。	キムチいため キムチは、もともとは朝鮮半島の野菜のない時期に備えた保存食でした。白菜などの野菜を塩、とうがらし、にんにくで漬けたものです。	やさいのようふうに(フランクフルト) フランクフルトは、豚の腸の皮に肉と香辛料をまぜてつめ、くんせいにしたものです。羊の腸の皮を使うとウインナーになります。	ビーンズシチュー ビーンズシチューとは、何のシチューのことでしょうか? ①まめ ②にんじん ③トマト こたえは4日のらんにあります。	毎月19日は食育の日 かつおのしょうがに かつおは赤身の魚です。血液をつくる鉄分がたくさん含まれます。特に血合いという色の濃いところに鉄分が多いです。
とき	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)
こんだて					
おはなし	こうや豆腐のもの 高野豆腐は、豆腐から作られます。豆腐は、いたみやすく、保存できませんが、高野豆腐は乾燥させているので、長く保存ができ、便利です。	さわらのたつたあげ さわらは春が旬の魚です。成長するにつれて「さごし」「なぎ」「さわら」と名前がかわるので、出世魚として知られています。	ジャーマンポテト 「ジャーマン」は「ドイツの」という意味で、ドイツの家庭料理です。ほくほくのじゃがいもと、ベーコンなどを一緒に炒めたものです。	いためビーフン ビーフンは、米で作っためんです。中国やタイなどの国々で食べられています。炒めたり、汁に入れたりして食べます。	メヒカリのからあげ メヒカリは、骨ごと食べることができ、骨や歯をしょうぶにするカルシウムが、多く含まれています。
とき	29日(月)	30日(火)	31日(水)	★ドレッシングつき(クラス1本)	
こんだて					
おはなし	ハヤシライス ハヤシライスの正式な名前は「ハッシュド(細かく切った)ビーフ(牛肉)アンド(と)ライス(ごはん)」といいます。	あつあげのみそしる みそは、大豆とこうじと塩でつくる発酵食品です。みそには赤みそと白みそがあります。	しんじゃがとしんたまのオープンやき たまねぎは、わたしたちの住んでいる泉州地域で、たくさんつくられています。泉州たまねぎは、甘くて柔らかいのが特徴です。	こんげつ きゅうしょくもくひょう 今月の給食目標 食事のマナーを 身につけよう!	