

5月8日（金）

たけのこ（筍）

～たけのこごはん～

たけのこは春がはる筍しゅんです。たけのこは、1日に10センチメートルから、とき時には1メートル以上、いじょう伸びます。そして、まあっといいう間に竹たけになってしまいます。



きゅうしょく給食では、とれたてのたけのこをみす水煮つかにしたものを使います。
しゅん筍あじの味を味わいましょう。

5月11日（月）

かみかみ豆

まめ

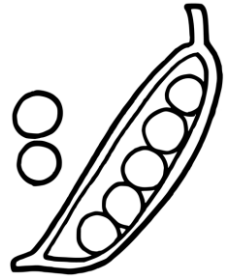


かみごたえのある味付きのあじつ豆まめです。よくかんで食べましょう。
よくかんで食べると、た体からだに良いことがたくさんあります。



5月12日（火）または 5月19日（火）

えんどうごはん



きれいなみどり色をしたえんどうを、ごはんといっしょにたきこみました。

えんどうは、春が旬のたべもので、今が一番おいしい時です。朝から給食室で、生のえんどうを「さや」からとり出し、ごはんと一緒にたきました。味わって食べましょう。

5月18日（月）

アスパラガス

クイズ

アスパラガスは、春から初夏にかけて、おいしい野菜です。さて、アスパラガスの名前の由来はなんでしょう？

- ① 明日には、すばらしく伸びるから
- ② 花が咲くと、ガスを発生するから
- ③ ギリシャ語で「新芽」を意味する言葉から



こたえ・・・③

「新芽」の言葉どおり、土からニョキッと出たところを収穫します。1日に5～6センチメートルくらい伸びます。

5月19日（火）

まいつき しょくいく ひ
毎月19日は食育の日

かつお ~かつおのしょうがに~

かつおは、あたたかい海にいる魚で、春になると日本にやってくる。5~6月にとれるかつおを「初がつかつお」といい、初夏を感じさせるたべものです。

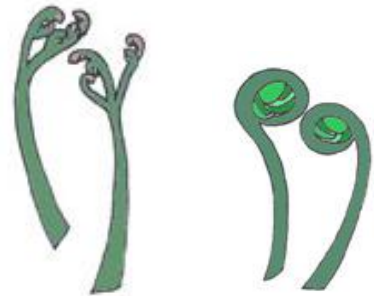


め あおば やま はつ
「目には青葉 山ほととぎす 初がつかつお」

江戸時代につくられた俳句で、初夏を代表するものをよんでいます。江戸時代には、初物（季節の最初にとれたもの）を食べるのが粋（かっこいい）とされ、初がつかつおは人気があり、高いねだんがついたそうです。

5月25日（月）

さんさい 山菜うどん



わらび

ぜんまい

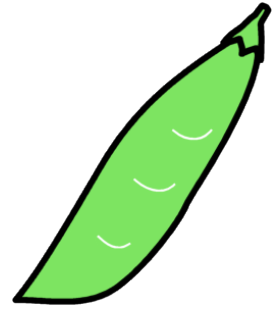
今日のうどんには、「わらび」と「ぜんまい」の2種類の山菜が入っています。山菜は、野生の植物で、250種類以上あるといわれています。春になると、野山に生え、わたしたちの食卓をにぎわせてくれます。家の近くの土手や河原などにもみられるかもしれせん。

5月26日（火）

きぬさや

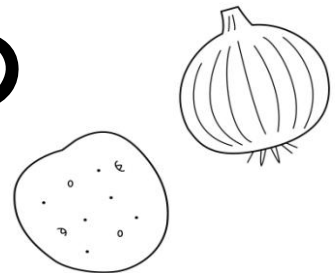
こうやどうふ にももの
～高野豆腐の煮物～

えんどうのなかまで、さやごと食べるもの
ひとつに「さやえんどう」があります。さやえ
んどうの中にも種類があり、「きぬさや」は、実
がうすく、色あざやかで食感もよく、煮物や
お吸い物のいろどりによく使われます。



5月28日（木）

新じゃがと新たまの オープン焼き



じゃがいもやたまねぎは、1年中、出まわっていますが、今年
（春）になって収穫されたものを特に、「新じゃが」や「新たま」
といいます。岸和田市のじゃがいもやたまねぎは、4月から6月
ごろに収穫されます。とれたてのおいしさを味わってください。