

五中三二給食通信

令和5年 5月 2日 NO.18

参考に盛り付けてね♪

今日の給食は5月5日の「こどもの日」にちなんだ献立です。
日本には^{せつく}節句といってそれぞれの季節の変わり目に^{むびょうそくさい}無病息災といい
病気をせず、健康を願う行事があります。5月5日にあたるのが「^{たんご}端午
の節句」といいます。

「端午の節句」は日本では男の子に誕生と健やかな成長を願い、^{よろい}鎧
やかぶと、刀や五月人形^{こがつにぎょう}を飾り、庭に鯉のぼりを立てて昔からお祝い
してきました。

今日の給食では「中華炊き込みおこわ」を炊き、よもぎを混ぜ込んだ
手作りの「草団子」をいただきます。みなさんの健やかな成長を願
って作りましたのでよく味わって食べてください♪

《今日の献立～^{たんご}端午の節句^{せつく}メニュー～》

中華炊き込みおこわ

中華スープ

^{くさだんご}草団子

牛乳



端午の節句っていう
^{たんご}たんご（単語）覚えてね♪

鯉のぼり飾ってこ～い（濃い）
GWを過ごしてね



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 鶏肉 干しえび 大豆 豚肉 豆腐 きな粉	米 もち米 三温糖 ごま油 でんぷん 白玉粉 上新粉 黒砂糖 砂糖	たけのこ水煮 にんじん 干し椎茸 しょうが グリーンピース 小松菜 長ねぎ しょうが よもぎ