

五中三二給食通信



令和6年 5月 2日 NO.16

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。日本には節句せつくといってそれぞれの季節の変わり目に無病息災むびょうそくさいといい病気をせず、健康を願う行事があります。5月5日にあたるのが「端午の節句たんご」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よろいを願い、鎧よろいやかぶと、刀こがつにんぎょうや五月人形こがつにんぎょうを飾り、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、新茶の季節であるため抹茶を使った抹茶豆乳プリンをいただきます♪



立春から数えて88日目をはちじゅうはちや八十八夜はちじゅうはちやといいます。(今年は5月1日)
この時期に採れた新茶は特にさわやかな香りで、甘みとうまみがあっておいしいです！
ちゃちゃっと食べちゃうね(*^^*)
端午の節句っていうたんご(単語)覚えてね♪
鯉のぼり飾ってこ〜い(濃い)
GWを過ごしてね



《今日の献立～端午の節句メニュー～》

中華炊き込みおこわ

中華スープ

抹茶豆乳プリン黒蜜かけ

牛乳



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	米 もち米	たけのこ水煮
鶏肉	三温糖	にんじん
ほたて貝	ごま油	干し椎茸
大豆	でんぷん	しょうが
豚小間肉	砂糖	グリーンピース
豆腐 豆乳	はちみつ	小松菜
寒天	黒砂糖	長ねぎ