

5月給食ひとくちメモ(中)

月	火	水	木	金
			1	2
			まるパンに、ソーセージステーキとスライスチーズをのせ、パックケチャップをかけて食べましょう。	5月は新茶の時期です。今日は、愛知県西尾市で作られたお茶から作られた、抹茶フリンがつかますよ♪
5	6	7	8	9
こどもの日	振替休日	給食のカレーは、ローストオニオンや数種類ルーを使用し、大釜で煮る事で、家庭では出せない味わいになります。	クラムチャウダーは、「クラム＝二枚貝」「チャウダー＝具沢山」という意味で、二枚貝を使用した具沢山のスープです。	大根は、銚子市で沢山作られています。みずみずしく、甘味が感じられる美味しい大根ですよ。
12	13	14	15	16
今日の豚キムチスープには、韓国のトックが入っています。トックは、韓国のお餅の様な食べ物で、餅よりも歯切れがよいのが特徴です。しっかり、良く噛んで食べましょう！！	じゃが芋のカレー煮は、肉じゃがに、カレー粉を少し入れれば家庭でも簡単に作れます。	あじのマリネは新メニューです。鶏肉のマリネと同じ味付けで、ごはんよく合います。	アスパラは、主に、北海道、佐賀県、熊本県で生産されている緑黄色野菜です。地域によって旬が異なるので、秋から真冬以外は、出回る野菜です。	ブロッコリーおかかマヨ風味和えは、ブロッコリーを茹でて冷却し、マヨネーズと醤油を混ぜたものと、かつおぶしを和えれば、家庭でも簡単に作れます。
19	20	21	22	23
春雨入り野菜炒めは、野菜から出たうま味や甘味を春雨が吸ってくれるので、より美味しい野菜炒めが出来上がります。	スーラータンは、ラー油と酢を使用した、少しすっぱくてピリ辛なスープです。卵が入っているので、辛さも和らぎます。	シーフードサラダには、ヤリイカやかにかまなどが入っています。野菜と合わせ、彩り豊かなサラダです。	豆乳は、大豆を茹でてしぼった絞り汁で、豆乳を凝固剤で固めると豆腐になります。スープには、加熱しても分離しにくい調整豆乳を使用しています。	ほたては、北海道や青森県、岩手県などで養殖されている、二枚貝です。今日のスープは、ほたての貝柱をたっぷり使用した、うま味たっぷりのスープです。
26	27	28	29	30
アーモンドフィッシュに小魚は、かたくちいわしです。子どもでも食べやすいように、甘じょっぱく味付けされています。	さけみそマヨ焼きは、みそをマヨネーズ風ドレッシングを和えたものを鮭に塗って焼いた、給食センター手作りのおかずです。	ごぼう入り明太ポテトサラダは、明太子のピリ辛とごぼうの風味がじゃが芋とよく合う副菜です。	スパゲティソテーは、ケチャップなどの調味料で味付けした、ナポリタンの様な味付けです。パンと一緒に食べても美味しいですよ。	シーザーサラダは、北海道産のパルメザンチーズを使用しています。チーズの香り豊かな美味しいサラダです。