



令和7年度5月号
調布市立若葉小学校

新学期が始まり間もなく1ヶ月です。すごしやすい新緑の季節になりました。新しい環境の疲れが出やすい時期でもあります。体調を崩さないためにも、規則正しい生活を心がけましょう。



[5月の献立より]

1日(木) 八十八夜(はちじゅうはちや)

→5月1日は立春から数えて88日目にあたる日で、八十八夜と呼びます。新茶の季節として知られており、夏に向けた準備をするのに適した日とされています。給食では抹茶をつかったデザートを出します。

2日(金) 山椒(さんしょう・さんしょ)

→山椒はスパイスの一種で、古くから日本で使われていました。肉料理と相性のいい調味料です。「さんしょう」と「さんしょ」の二通りの読み方があります。

12日(月) 日本味めぐり給食【長崎】

→浦上(うらがみ)そばろは九州の長崎県、浦上地区発祥の郷土料理です。豚肉とこんにゃく、もやし、ごぼうなどを甘辛く味付けて炒める料理です。長崎県の学校給食では定番のメニューとして出るそうです。



15日(木) 世界味めぐり給食【ジャマイカ】

→ジャマイカは中央アメリカのカリブ海にある、島国です。ジャークチキンは、すりおろした玉ねぎやんにく、スパイスなどに漬け込んでオーブンで焼いて作ります。ジャマイカでは、鶏肉の他豚肉やエビなども、この食べ方で食べられているそうです。パンにはさんで食べてもおいしく食べられます。



23日(金) 日本味めぐり給食【愛知】

→愛知県、名古屋名物の手羽先のから揚げを給食では食べやすいように「鶏もも肉」で作りました。赤だしみそ汁は愛知県の料理によくつかわれる「豆みそ」で調味しています。

26日(月) サンラータン

→酸味と辛みのある中国料理のスープです。

27日(火) 木島平村の食材

→今年は調布市が長野県木島平村と姉妹都市になって40周年です。この日は木島平産ごはんと木島平産きのこを使ったみそ汁が給食に出ます。



29日(木) かつお

→かつおは旬が年2回あり、4～6月の時期にとれるかつおを「初がつお」と言います。さっぱりとした味が特徴です。かつおを揚げて甘辛く味付けてご飯と混ぜます。



30日(金) 枝豆(えだまめ)

→枝豆は大豆を成長する前に枝ごと収穫したものです。枝付きで売られていたことから、この名前がつけました。