

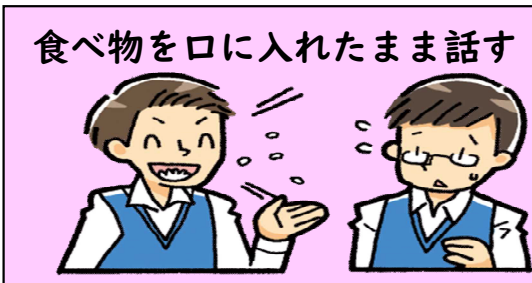


5月の給食目標 食事のマナーを覚えよう

新年度が始まり1か月が経ちました。気温の差が大きく、疲れが出始める頃です。大型連休があり、リラックスできる時間がある一方、生活リズムや食生活が不規則になることもあるかもしれません。朝ごはんをしっかりと食べ、生活リズムを整え元気に登校しましょう。

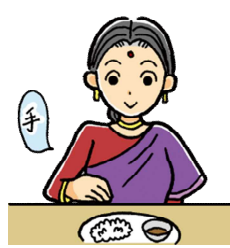
食事のマナーについて考えてみよう

食事のマナーについて考えることは、相手をおもいやることであり、楽しい食事につながります。はしや食器の持ち方、使い方が下の絵のようになっていないか、自分の食事マナーについて見直してみましょう。



食事マナーは国や文化によっても違うよ

正しい配ぜんはどれかな？



②



③



世界のいろいろな国や地域ではそれぞれの食文化があり、食事のマナーも違ってきます。日本で普通に行われていることでも、ほかの国ではマナー違反になる場合もあります。その逆もあります。お互いが違う文化でも、理解し合うことが大切です。

行事食報告 ～4月入学・進級お祝いメニュー～

4月11日（木）実施

- ・赤飯
- ・鶏肉のから揚げ
- ・梅おかかあえ
- ・すまし汁
- ・ぶどうゼリー
- ・牛乳

4/10（水）から給食が始まり、新しい学年・新しいクラスでの2回目の給食でした。少し緊張感がありつつも、笑顔がこぼれ楽しい給食時間となりました。1年生にとって2回目の明和中での給食でした。小学生の頃の給食に比べて量が多いこと、喫食時間が短いことにびっくりしたという生徒もいましたが、どのクラスもよく給食を食べていました。



東京都産の食材を給食で食べよう

本校では、東京都産の野菜を積極的に使っています。新鮮でおいしい食材が届きます。地場産物に感謝して大切に食べましょう。5月の東京産の野菜は、小松菜、かぶ、長ねぎです。（天候等の事情により変更になる場合があります。）



5月の献立から

5月は春キャベツ、新玉葱、新じゃが芋を使った料理を提供します。どの野菜も甘くてみずみずしいことが特徴です。水分が多いため、長期の保存には適しません。そのため、今の時期にしか楽しむことができないとても貴重な食材です。給食では、旬を意識した食材をたくさん取り入れます。その時期ならではの味を楽しんでほしいと思います。

2日（火）八十八夜献立

♪夏も近づく八十八夜♪という歌を知っていますか？立春から数えて88日目で、茶摘みの最盛期として歌になっています。八十八夜にちなんで抹茶と食べるお茶を練りこんだ蒸しケーキを取り入れました。

9日（木）カミカミデー

旬の「たけのこ」を使ったメニューです。4月はたけのこごはんとして給食に登場しましたが、5月は若竹汁にします。また、主菜にはかつおの新玉葱ソースがけです。3月～5月は初鰯が旬です。身が引き締まってかみごたえのある食材です。味わって食べましょう。

14日（火）季節の献立

春は様々な食材が出回ります。そのうちの1つにグリーンピースがあります。今では缶詰や冷凍食品など加工をすることによって1年中目にすることができそうですが、本来は春が旬の食材です。生のグリーンピースは今の時期ならではの味です。