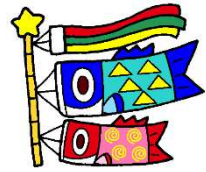




5がら きゅうしょくだより



令和8年5月

土淵保育園

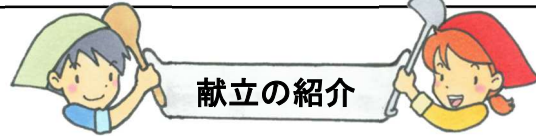


旬の食材と献立

●春に収穫される豆類

そら豆のほくほくした食感やグリーンピースの甘み、スナップえんどうのシャキッとした噛み応えなどを感じながら、五感を使って給食を楽しみます。

茹で野菜、そら豆のホクホクサラダ、ピースごはんなどで登場します。



献立の紹介

5月は、新じゃが芋、新ごぼうなど旬の食材を使い、食べやすい献立、食べ慣れた献立を多く取り入れました。

○みそポテト

埼玉県・秩父地方に古くから伝わる郷土料理です。近年は、B級グルメとしても知られています。



衣をつけたじゃが芋を揚げ、甘い味噌だれをかけた素朴な味わいで、給食やおやつで親しまれています。

5月5日は「端午の節句」

5月5日はこどもの日で端午の節句です。

こどもたちの健やかな成長をお祈りする日です。端午の節句には柏餅やちまきを食べますが、これにはどんな意味があるか知っていますか？



柏餅

柏は、新芽が出るまで葉が落ちないことから後継者が絶えない縁起の良い木であり、また葉の強い香りが邪気を払うとされ、餅を柏の葉に巻いて食べる風習が生まれたといわれています。



ちまき

餅団子を茅の葉で包んだちまきには、「難を避ける」という縁起の良い意味があるとされています。昔、中国の人が災いよけとして食べていたことが日本にも伝わりました。



★こどもの日献立★

こどもの日会食ではこいのぼりハンバーグを提供しました。ハンバーグにケチャップで鱗模様を描き、グリーンピースで目をつけてこいのぼりに見立てました。ちょっとした工夫でかわいらしく仕上がり、子どもたちも楽しそうに食べてくれました！

目に見立てた
グリーンピース！



ケチャップの鱗

