

れいわ ねん がつごう ぐんまけんりつ わたらせ どくべつ にえん がつごう きゅうしょくしつ 令和6年5月号 群馬県立渡良瀬特別支援学校 給食室

O5月の目標O 1日3食しっかり食べましょう。

ぁた。 かんきょう 新しい環境のなかで疲れが出てくる時期です。

はやね はやお こころ からだ 早寝早起きをして、朝食をしっかり食べて元気な心と体をつくりましょう。



O給食の紹介O

群馬県の料理(5月1日)

「ゆめロールパン」は群馬県産小麦(ゆめかおり)100%を使用してつくられたパンです。県内の学校で働く栄養士や関係会社の人が一緒に開発し、令和2年度から県内の学校給食で提供されています。
5/1の給食では、給食室でいちごジャムを作って提供します。パンに塗って食べてもらいたいです。いちごジャムの材料となるいちごは、群馬県産を使用する予定です。

こどもの日のメニュー (5月2日)

5月5日はこどもの日です。少し草いですが2日にこどもの日のメニューでお祝いをしたいと思います。「まっすぐ、すくすく育つように」と願いを込めて竹の字の入った「若竹汁」を提供します。わかめと一緒に春らしい汁を味わってください。ブリなどの「出世魚」も縁起が良いといわれています。「出世魚」とは
成長をすると名前が変わる魚のことです。

かてめしは、混ぜ合わせるという意味の「かてる」が語源で、埼玉県内全域に伝わる郷土料理です。 昔は、お来が貴重な食べ物だったため、季節の野菜や山菜、きのこなどを混ぜて、量を増やしていた ことからこの名前がついたといわれています。給食では、芋がらといって単芋の茎を干したものや 人参、ごぼう、しいたけ、漁揚げなどをごはんに混ぜて提供したいと思います。

入学お祝いメニュー(4/10)↓ 兵庫県の料理(4/22)↓ 群馬県の料理(4/24)↓





