
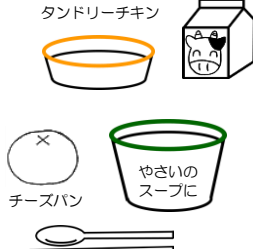
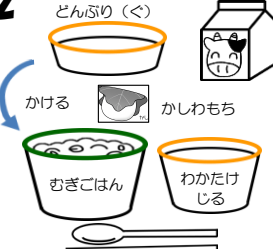



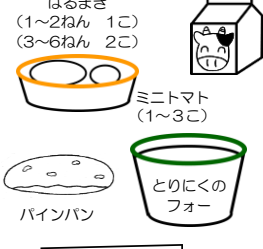

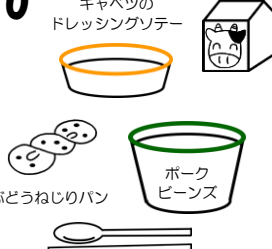
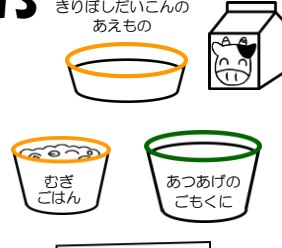
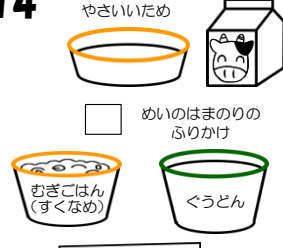

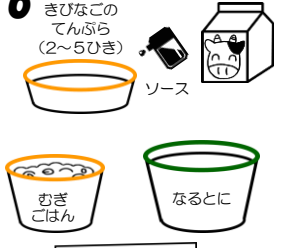
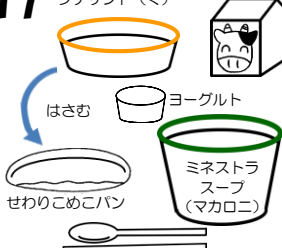

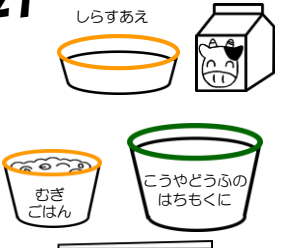
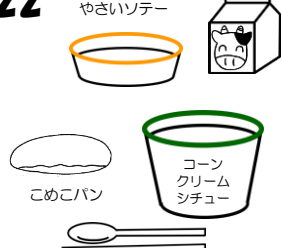
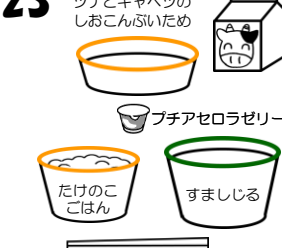
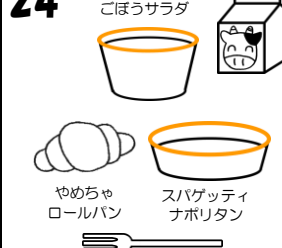
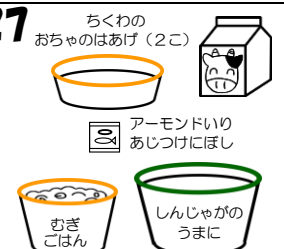
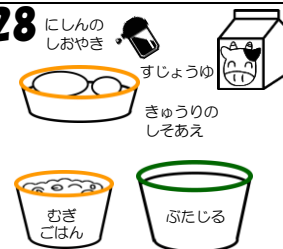
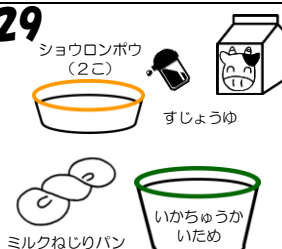
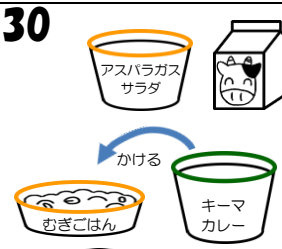
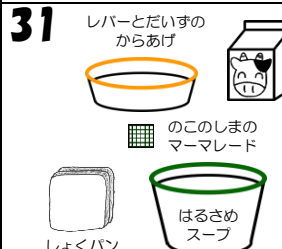


# 5月はいぜんひょう

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p>わたしは、たけっこ。 たけのこのようせいです。 春はたけのこがおいしい季節です。 いろいろな料理にたけのこが使われているので見つけてね!</p>  <p>たけっこ JA福岡市「博多じゃもんさんオールスターズ」</p>	<p>1 タンドリーチキン</p>  <p>チーズパン</p> <p>やさいのスープに</p> <p>タンドリーチキンは、インドのりょうりです。きゅうしょくのタンドリーチキンには、「ヨーグルト」はつかっていません。</p>	<p>2 そぼろ どんぶり(ぐ)</p>  <p>かける</p> <p>かしわもち</p> <p>むぎごはん</p> <p>わかたけじる</p> <p>そぼろどんぶりの「ぐ」は、ごはんにかけてたべましょう。 かしわもちは、こどものひのぎょうじしよくです。かしわもちの「は」は、むいてたべましょう。</p>	<p>3 けんぽうきねんひ 憲法記念日</p> 	
<p>6 ふりかえきゅうじつ 振替休日</p> 	<p>7</p>  <p>かける</p> <p>むぎごはん</p> <p>ハヤシライス</p> <p>ハヤシライスは、ごはんにかけてたべましょう。</p>	<p>8 はるまき (1~2ねん 1こ) (3~6ねん 2こ)</p>  <p>ミニトマト (1~3こ)</p> <p>とりにくのフォー</p> <p>パインパン</p> <p>とりにくのフォーは、ベトナムのりょうりです。こめこからつくられた、ひらたいめんがはいています。ミニトマトは、よくかんでたべましょう。</p>	<p>9 にざかな(さば)</p>  <p>むぎごはん</p> <p>みそじる</p> <p>にざかなは、ほねにきをつけてたべましょう。</p>	<p>10 キャベツの ドレッシングソテー</p>  <p>ぶどうねじりパン</p> <p>ポークビーンズ</p> <p>キャベツのドレッシングソテーには、「マヨネーズ」はつかっていません。</p>
<p>13 きりほしたいこんの あえもの</p>  <p>むぎごはん</p> <p>あつあげの ごもくに</p> <p>あつあげは、とうふをみずきりして、あぶらであげたものです。</p>	<p>14 やさいいため</p>  <p>めいのはまのりの ふりかけ</p> <p>むぎごはん (すくなめ)</p> <p>くうどん</p> <p>くうどんは、こんぶとけずりぶしてだしをとっています。</p>	<p>15 パーコンソテー</p>  <p>こくとうパン</p> <p>パブリカに</p> <p>パブリカにあかいは、ピーマンのなかまのパブリカをこなにしたものでつけています。</p>	<p>16 きびなごの てんぷら (2~5ひき)</p>  <p>ソース</p> <p>むぎごはん</p> <p>なるとに</p> <p>きびなごのてんぷらは、ほねまでまるごとたべられます。よくかんでたべましょう。</p>	<p>17 ツナサンド(ぐ)</p>  <p>はさむ</p> <p>ヨーグルト</p> <p>せわりこめパン</p> <p>ミネストラ スープ (マカロニ)</p> <p>ツナサンドの「ぐ」は、パンにはさんでたべましょう。</p>
<p>20 かつおフライ</p>  <p>ソース</p> <p>むぎごはん</p> <p>だいの いそに</p> <p>かつおフライは、ほねにきをつけてよくかんでたべましょう。</p>	<p>21 しらすあえ</p>  <p>むぎごはん</p> <p>こうやどうふの はちもくに</p> <p>こうやどうふは、とうふをこおらせたとに、かんそうさせてつくります。にこむとあしがしみて、おいしくなります。こうやどうふのはちもくににはいっているうすらたまごは、よくかんでたべましょう。</p>	<p>22 やさいソテー</p>  <p>こめこパン</p> <p>コーン クリーム シチュー</p> <p>コーンクリームシチューには、ほねやはつよくするカルシウムがとれるように、チーズやだっしふんにゅうがはいています。</p>	<p>23 ツナとキャベツの しおこんぶいため</p>  <p>プチアセロラゼリー</p> <p>たけのこ ごはん</p> <p>すましじる</p> <p>たけのこごはんは、きゅうしょくしつでたべています。あじわってたべましょう。</p>	<p>24 ごほうサラダ</p>  <p>やめちゃ ロールパン</p> <p>スパゲッティ ナポリタン</p> <p>このきせつにとれるごほうは、しんごほうといって、やわらかくておいしいがとくちょうです。</p>
<p>27 ちくわの おちゃのはあげ(2こ)</p>  <p>アーモンドいり あじつけにほし</p> <p>むぎごはん</p> <p>しんじゃがの うまに</p> <p>ちくわのおちゃのはあげは、おちゃのかおりをたのしみながらたべましょう。</p>	<p>28 にしんの しおやき</p>  <p>すじょうゆ</p> <p>きゅうりの しそあえ</p> <p>むぎごはん</p> <p>ぶたじる</p> <p>にしんは、しゅんのさかなです。すじょうゆをかけて、ほねにきをつけてたべましょう。</p>	<p>29 ショウロンボウ (2こ)</p>  <p>すじょうゆ</p> <p>ミルクねじりパン</p> <p>ショウロンボウは、すじょうゆをかけてたべましょう。いかちゅうかいためにはいっているうすらたまごは、よくかんでたべましょう。</p>	<p>30 アスパラガス サラダ</p>  <p>かける</p> <p>むぎごはん</p> <p>キーマ カレー</p> <p>キーマカレーは、ごはんにかけてたべましょう。</p>	<p>31 レバーとだいの からあげ</p>  <p>このしまの マーマレード</p> <p>しょくパン</p> <p>はるさめ スープ</p> <p>このしまのマーマレードには、このしまでとれた、あまなつをつけています。</p>

## 学習の中の食べ物 ~お茶~

5月は茶摘みが始まる時期で、この頃にとれるお茶を新茶と呼びます。立春(2月4日)から数えて88日目を「八十八夜」と言い、今年(今年)は5月1日です。「八十八夜」に摘んだお茶を飲むと、1年間健康でいられるという言い伝えもあります。3年生の音楽では、お茶を摘み取る様子を歌った「茶つみ」、5年生の家庭科では、コンロでお湯を沸かしてお茶を入れる「私の生活、大発見!」などお茶に関わる学習があります。

今月の給食には、「竹輪のお茶の葉揚げ」「八女茶ロールパン」が登場します。お茶の香りを楽しみながら食べましょう。