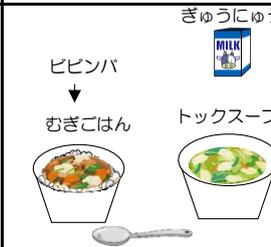
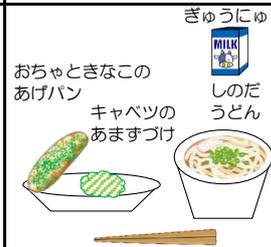
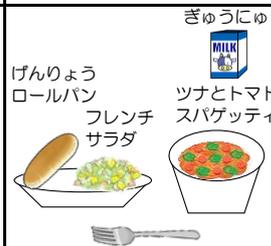
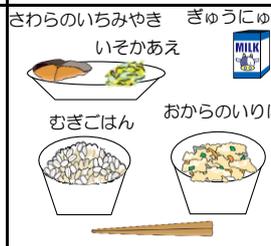
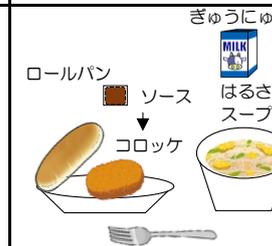
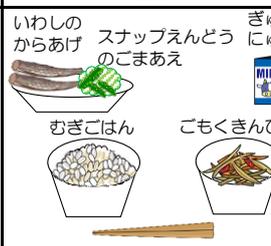
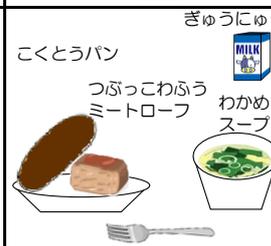
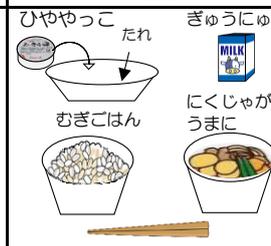
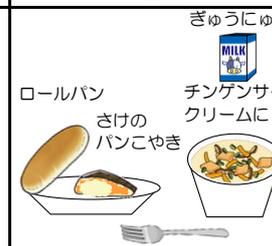
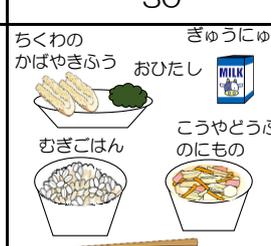


月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もく)	金(きん)
		1	2	3
<p>5月5日は「こどもの日」</p> <p>端午の節句とも呼ばれます。 「かしわもち」や「ちまき」を食べて、 子どもの成長を祝います。</p> 				
6	7	8	9	10
<p>振り替え休日 振替休日</p>	<p>ぎゅうにゅう ビビンバ ↓ むぎごはん トックスープ</p> 	<p>ぎゅうにゅう おちゃときなこのあげパン キャベツのあまずけ しのだうどん</p> 	<p>ちゅうか ごまだれサラダ むぎごはん マーボー豆腐</p> 	<p>ぎゅうにゅう こめこいりパン たらのカレー ムニエル じゃがいものバターに</p> 
13	14	15	16	17
<p>ぎゅうにゅう ぶたにくどんぶり ↓ むぎごはん じゃがいものみそしる</p> 	<p>かつおのたつたあげ キャベツのしそあえ むぎごはん わかたけに</p> 	<p>ぎゅうにゅう げんりょう ロールパン フレンチサラダ ツナとトマトのスパゲッティ</p> 	<p>さわらのいちみやき いそかあえ むぎごはん おからのいりに</p> 	<p>ぎゅうにゅう ロールパン ソース ↓ コロッケ はるさめスープ</p> 
<p>給食の麦ごはんは、津市産の米に国産の小麦を入れて炊いています。小麦には真ん中に筋がありますが、給食の麦は、その筋を切り取った「米粒麦」を使っています。</p>	<p>かつおの旬は、春と秋の2回あります。春にとれるものを「初がつお」、秋にとれるものを「もどりがつお」といいます。それぞれに味わいが違います。</p>	<p>スパゲッティは、イタリア語でひもという意味で、太さや長さもたくさん種類があります。また、ソースもたくさんあるので、さまざまな味が楽しめます。</p>	<p>おからは、豆乳を絞った後に残る食品です。食物せんいが多く、おなかの調子を整える働きがあります。</p>	<p>コロッケは、じゃが芋と豚肉、玉ねぎの具に、小麦粉、バター液、パン粉の順に衣をつけ、油で揚げられています。給食室で、一つひとつ手作りで作られています。</p>
20	21	22	23	24
<p>きんときまめのあまに むぎごはん あかだし</p> 	<p>いわしのからあげ スナップえんどうのこまあえ むぎごはん ごもくきんぴら</p> 	<p>ぎゅうにゅう こくとうパン つぶっこわふう ミートローフ わかめスープ</p> 	<p>ひややっこ たれ むぎごはん にくじゃがのうまに</p> 	<p>ぎゅうにゅう ロールパン さけのパンこやき チンゲンサイのクリームに</p> 
<p>金時豆の甘煮は、昔から、常備菜として食べられてきました。常備菜は、たくさん作り置きし、あと1品あればというときに活躍してくれるおかずのこです。</p>	<p>スナップえんどうは、今が旬の野菜です。豆を包んでいる「さや」がやわらかいので、さやごと食べることができます。</p>	<p>「津ぶっこ」とは、津市が、津産津消をすすめるために、選んだ産物のことです。今日は、キャベツとだけのこを使っています。</p>	<p>冷奴は、冷やした豆腐に、ねぎなどの薬味をのせ、しょう油をかけて食べる、豆腐料理です。給食の今日の豆腐は、三重県産大豆を使い津市で作られています。</p>	<p>牛乳には、骨や歯を丈夫にしてくれ、成長期のみなさんに必要なカルシウムがたくさん含まれています。毎日飲む牛乳だけでなく、料理にもよく使います。</p>
25 (土) 運動会	28	29	30	31
<p>コールスロー ぎゅうにゅう ヨーグルト むぎごはん ポークカレー</p> 	<p>ぎゅうにゅう さばのシュンユイ むぎごはん ちゅうかやさいスープ</p> 	<p>ぎゅうにゅう ロールパン きりほしだいこのサラダ ポークビーンズ</p> 	<p>ちくわの かばやきふう おひたし むぎごはん こうやどうふのもの</p> 	<p>ぎゅうにゅう こめこいりパン しいらのピザやき いちごジャム ジュリアンスープ</p> 
<p>コールスローは、キャベツをせん切りにし、ドレッシングであえたキャベツのサラダです。ドレッシングは、給食室で手作りです。</p>	<p>シュンユイは、中国の料理です。カラッと揚げた魚に、甘酸っぱいたれをからめて作ります。</p>	<p>切り干し大根は、昔から食べられている保存食です。日光にあてて干すことにより、生の大根よりも甘くなります。</p>	<p>高野豆腐は、豆腐の加工品です。豆腐を凍らせて、水分を徐々に抜いて乾燥させて作ります。地方によっては、しみ豆腐、凍り豆腐とも呼ばれています。</p>	<p>ジャムは、保存食です。果物に砂糖を加えて、煮込んで作られています。パンにつけていただきます。</p>