



給食まめちしき

# たらこごはん



朝、お魚屋さんがたらこを持ってきてくれます。

それを、大きなオーブンで焼いて、調理員さんがひとつひとつ細かくほぐしてくれています。

**その数なんと約60個！**

そのあと大きな釜と大きなしゃもじを使って、炊きあがったごはんを混ぜます。

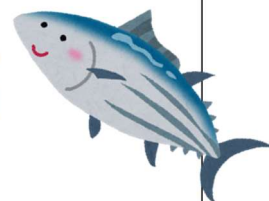
おいしいたらこごはんの秘訣は、調理員さんのプロフェッショナルな技術によるものだったんですね！



12日に登場します！

今月のたべものずかん

# かつお



かつおがおいしい時期（旬）は2回あります。

1回目の旬は4～5月。

秋のかつおと比べて、脂が少なく、あっさり食べることができます。



5月22日に給食に登場します！

お楽しみに！



今月のクイズ

## このたべものなに??

ヒント① 豆からできている

ヒント② ぐるぐる混ぜてから食べる

ヒント③ 「発酵食品」のひとつ

### すききらい、 どうやったら減らせるの？

苦手な食べ物を一回一口ずつでも食べることで、舌がだんだんおいしさに気がついていきます。

食べられる物が多いと健康に良いだけでなく、将来も様々な場面での食事を楽しむことができますね！

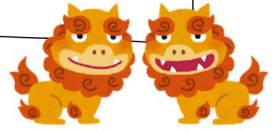


5月19日

今月の郷土料理

# おきなわ 沖縄県

- ・タコライス
- ・ぎゅうにゅう
- ・もずくスープ
- ・ペビーパイ



タコライスは、アメリカの「タコス」の具を  
 ごはんの上にのせた、うえ おきなわけんはっしょう りょうり  
 沖縄県発祥の料理です。  
おきなわけん めいさんち  
 沖縄県はパイナップルの名産地でもあります。  
おきなわきぶん きゅうしょく あじ  
 沖縄気分を給食で味わいましょう！



5月14日

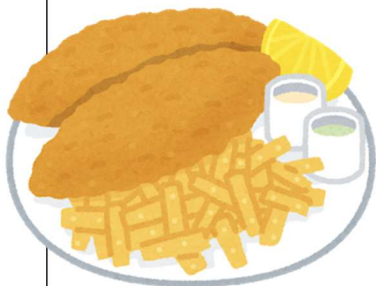
今月の世界給食

# イギリス

- ・ロールパン
- ・ぎゅうにゅう
- ・スコッチブロス
- ・フィッシュ&  
チップス



イギリスで有名な、ゆうめい さ しろみぎかな  
 魚フライとフライドポテト  
 をのせたものが登場します。  
とうじょう  
 お楽しみに！



## 5月の愛川パクパクテ-

# ぱくぱく

5月15日は愛川町産の食材がたくさん登場します！



### ぶたにく・ハム・たまご



★パクパクテ-のいいところ=みんなにやさしい

身体からだ (新鮮・安全・栄養豊富) にやさしい！

地球ちきゅう (運ぶ距離が短い) にやさしい！

作る人、食べる人にやさしい！



# あいちゃん

クイズのこたえ：なっとう