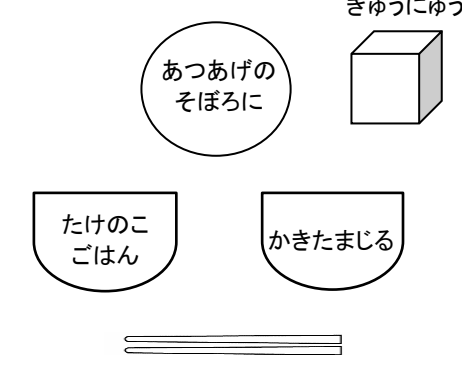
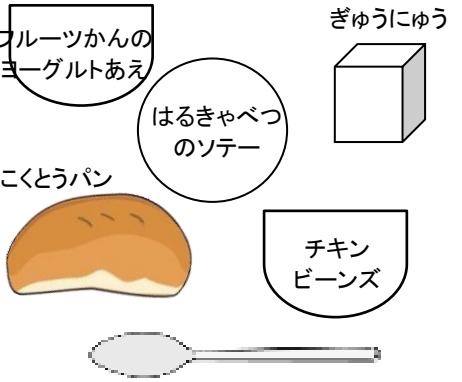
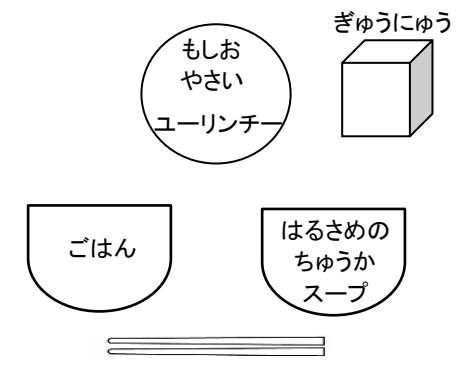
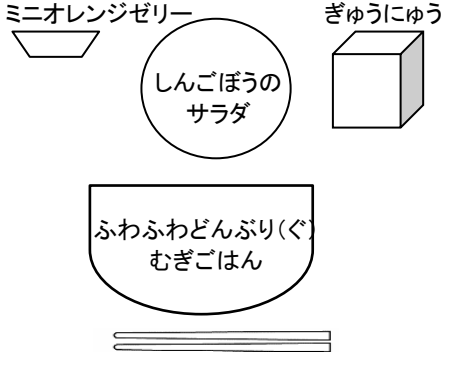
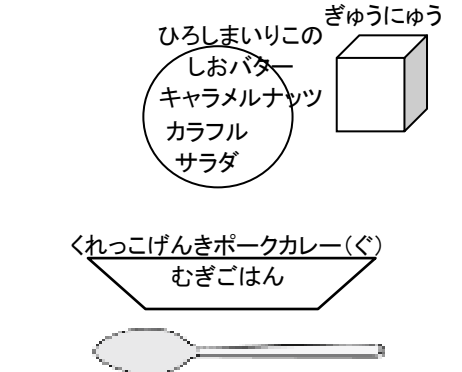


<p>五月二十四日(月)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>  <p>あつあげのそぼろに</p> <p>たけのこごはん</p> <p>かきたまじる</p>	<p>○季節の食材「たけのこ」</p> <p>たけのこは、竹になる前に食べることができる小さな竹のこをいい、4～5月頃にかけてとれる山菜の1種類です。たけのこにはいろいろな種類がありますが、現在よく食べられているたけのこは、中国から伝わってきた「孟宗竹」という品種になります。給食では、主産地の1つである愛媛県でとれたたけのこを下処理した「たけのこの水煮」を使って、今回のたけのこごはんや、煮物、炒めものなどを作っています。</p>
<p>五月二十五日(火)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>  <p>フルーツかんのヨーグルトあえ</p> <p>はるきやべつ のソテー</p> <p>こくとうパン</p> <p>チキン ビーンズ</p>	<p>○新型コロナウイルス感染予防対策</p> <p>現在、広島県は新型コロナウイルス感染拡大により緊急事態宣言が発出されています。給食においてもより一層の感染予防に努めていくようにしています。みなさん、食事の前後には、石けんを使用して、しっかり手洗いをしていますか？ 食事のあいさつをしてから「マスク」を取っていますか？また、食べ終わったら速やかに「マスク」をつけていますか？ 今一度確認をして、給食時間における感染予防をしていきましょう。</p>
<p>五月二十六日(水)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>  <p>もしお やさい ユーリンチー</p> <p>ごはん</p> <p>はるさめの ちゅうか スープ</p>	<p>○油淋鶏</p> <p>油淋鶏は、油をかけながら鶏肉に火を通し、刻んだ白ねぎを加えたしょうゆ味のたれをかけた中国料理ですが、近年では、鶏肉に衣をつけて油で揚げて、たれをかけて作る調理方法が増え、今回も鶏肉を油で揚げて作っています。たれに酢を加えることで、油で揚げていてもさっぱりと食べることができるのが特徴です。</p>
<p>五月二十七日(木)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>  <p>ミニオレンジゼリー</p> <p>しんごぼうの サラダ</p> <p>ふわふわどんぶり(ぐ) むぎごはん</p>	<p>○新ごぼう</p> <p>ごぼうは、主に春と秋に収穫され、特に秋に種をまき、春から初夏にかけて収穫される「新ごぼう」は、やわらかくて香りがよいのが特徴です。また、この時期に収穫されるところから「春ごぼう」とも呼ばれています。今回は、新ごぼうとにんじん、きゅうり、ハムを使ってサラダを作りました。</p>
<p>五月二十八日(金)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>  <p>ひろしまいりの しおバター キャラメルナッツ カラフル サラダ</p> <p>くれっこげんきポークカレー(ぐ) むぎごはん</p>	<p>○「ひろしま給食」広島いりの塩バターキャラメルナッツ</p> <p>広島いりの塩バターキャラメルナッツは、令和元年度の「ひろしま給食」で優秀レシピ賞に選ばれた料理です。この料理は、広島県産いりことナッツをから煎りして、さとう、水、バターを使って作った塩バターキャラメルとからめます。今回のナッツはアーモンドのみを使用しています。</p>

