

きゅうしょくだより5月

新年度が始まり、ひと月が過ぎようとしています。5月は一年の中でも過ごしやすい時期ですが、急に気温が上がることもあります。体はまだ暑さに慣れていないため、熱中症には注意が必要です。新しい環境



での疲れも出てくる頃です。睡眠をしっかり
とって体調を整え、朝ごはんを必ず食べてから
登校するようにしましょう。



5月5日の「端午の節句」は、男の子の健やかな成長を願ってお祝いをする伝統行事です。別名「菖蒲の節句」ともいい、菖蒲の葉や根を入れた「菖蒲湯」に入って邪気を払います。この日に食べる行事食といえば、「柏餅」と「ちまき」が代表的です。給食では5月1日に中華ちまきを提供する予定です。

かしわもち



柏の葉で、あん入りのもちを包んだもの。柏は新しい芽が出るまで古い葉が落ちないことから「家系が絶えない」という縁起を担いで使われます。

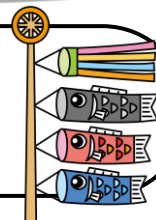
ちまき



チガヤや笹の葉などで、もち米や餅菓子を包んで蒸したもの。全国各地で葉の種類や形の異なる、さまざまなちまきが作られています。最近では、五目おこわを包んだ「中華ちまき」も食べられています。

5月5日は、国民の祝日「こどもの日」でもあります。

こどもの日は、男女関係なく「こどもの人格を重んじ、こどもの幸福をはかるとともに、母に感謝する日」とされています。



各地に伝わる端午の節句のお菓子

<p>べこもち (北海道)</p>	<p>鯨ようかん (宮崎県)</p>	<p>あくまき (鹿児島県)</p>	<p>ちんぴん (沖縄県)</p>
-----------------------	------------------------	------------------------	-----------------------

調理員さんはどのように給食を作っているのかな？

給食室の一日を紹介します！！

学校給食の提供方法は、主に「自校方式」「センター方式」「親子方式」、「デリバリー方式」があります。墨田区立の小中学校は全校「自校方式」で、栄養士がたてた献立を、学校内にある給食室で調理員さんが作っています。

