



令和4年4月28日(木)
山王小学校

学校のまわりの木々も緑がまぶしく、過ごしやすい季節になりました。新しい環境になれましたか?しっかりと生活のリズムを作るには、まず早寝・早起き・朝ごはんが大切です。給食も好き嫌いせず、しっかり食べて元気に過ごしましょう!

今月の目標は「きれいなエプロンを身につけよう」です

給食当番の身じたく

- 清潔な白衣を着よう
- 清潔なハンカチを持とう
- 髪の毛が出ないように帽子をかぶろう
- マスクをきちんとつけよう
- つめは短く切っておこう
- 石けんを使って手を洗おう
- アルコールで消毒しよう



給食当番になった人は、給食の準備をする前に給食当番としてふさわしい清潔な身支度をしているかどうかを確認しましょう。また、給食当番以外の人も、安心して給食が食べられるよう、マスクをしっかりとつける・手をきれいに洗うなどルールを守りましょう。

お知らせ

【給食の停止および返金について】

長期欠席(病気等)で1週間以上連続して欠席する場合、給食を停止することができます。前もってわかっているものに関しては、4営業日以前の連絡で対応可能です。急な欠席については、停止の申し出があった日より4日目以降対応可能となります。給食を停止した回数分、年度末に返金します。

また、臨時休業・学年閉鎖・学級閉鎖・出席停止による給食停止は致しかねます。学校給食の急な停止による食数の変更は、納入の関係上致しかねます。何卒ご理解とご協力のほど、よろしくお願いいたします。

端午の節句と食べ物・行事

ちまき



中国から伝えられた端午の節句のお供えもので、笹でもち米を包んで作ります。形や中身もいろいろです。

かしわもち



新しい葉が出るまで古い葉が落ちないという柏でくるんだ縁起物のもち菓子です。江戸時代に登場しました。

しょうぶ湯



その名が「尚武(武芸にいそしむ)」にも通じる、薬草のショウブの葉をお風呂に入れて健康を願います。

※5月2日(月)の給食に「かしわもち」が出ます!お楽しみに!



【鶏肉の中華から揚げ】



材料(4人分)	
鶏もも肉	1枚
しょうが(すりおろし)	小さじ1弱
濃口しょうゆ	小さじ2
料理酒	小さじ1
五香粉	0.5g
米粉	大さじ2弱
片栗粉	大さじ1弱
揚げ油	適量

作り方

- 肉を一口大に切り、調味料、しょうが、五香粉を加え、30分以上置きます。
- 衣をあわせませす。
- 180℃の油で3~4分揚げます。
- しっかりと油を切り取ります。



七尾市学給食のQRコード

五香粉とは、おもに中華料理で使われる混合スパイスです。八角・山椒・花椒・シナモン・クローブなどと合わせたものです。独特の香りがあり、香りづけや肉の臭い消しに使うこともあります。このスパイスを少し入れるだけでぐっと本格的な味わいになりますよ!

