



5月給食だより



2024年
雲南市加茂給食センター

**今月の
地元食材**

こめ、ぎょうにゅう、たまご
キャベツ、こまつな、パセリ
ほうれんそう、だいこん
たまねぎ、にら、アスパラガス

水曜日		木曜日		金曜日		
1	むぎごはん 牛乳 さわらのレモンオイル焼き ひじきとツナのサラダ ABCスープ エネルギー(kcal) 幼 487 小 602 中 735	2	こどもの日献立 わかめごはん 牛乳 てり焼きハンバーグ アスパラのごまマヨあえ 若竹汁 かしわもち エネルギー(kcal) 幼 562 小 679 中 842	3		憲法記念日
6	7	8	9	10		
13	14	15	16	17		
20	21	22	23	24		
27	28	29	30	31		

※都合により、献立の一部を変更することがあります。

今月の給食目標

感謝して食べよう

給食に使われている食べ物や、給食に関わる人のことを考えてみましょう。

「ありがとう」の気持ちが伝わるような 食事のあいさつや食べる姿勢、

準備・片付けができると、もっと給食がおいしく、気持ちのよい時間になります。



雲南☆まいもんの日

17日「ホキのお茶風味揚げ」「アスパラとツナの和え物」
新茶の季節がやってきました。この時期のお茶の葉は
うまみが多くやわらかいので、そのまま食べてもおいしいです。
17日の「ホキのお茶風味揚げ」は、加茂町 砂子原の粉茶を
衣にまぜて、お茶の香りのあげものをお届けします。
また、和え物には三代原で育てておられるアスパラを使います。
加茂町の旬の食材を味わってくださいね。