



5月 給食だより



新年度がスタートして一ヶ月が経ちました。

給食ではお子様にとって苦手な食材が出ることもあると思います。

様々な食材を使った毎日の給食をお友達や先生と楽しく食べることにより、食べられるものが増えてくれるとうれしいです。

「食事のあいさつ」



「いただきます」と「ごちそうさま」とは命のある食べ物をいただくことや、収穫や調理をしてくれた人に感謝の気持ちを込めている言葉です。感謝の気持ちを忘れずにあいさつをしましょう。



5月5日は端午の節句

端午の節句は、男の子の健やかな成長を願う日です。

鎧や兜を飾り、こいのぼりをたててお祝いします。

あかしあこども園では

5月1日にこどもの日の特別メニューとして、こいのぼりのような形のエビフライや、こいのぼりクッキーが出ます！



給食メニューレシピ

《簡単納豆あえ》



〈材料〉

納豆	50 g
ほうれん草	30 g
醤油	4 c c

〈作り方〉

- ① ほうれん草はざく切りにして茹でておく。
- ② 納豆とほうれん草、醤油を混ぜて完成。

とても簡単で、こどもたちにも人気のあるメニューです♪