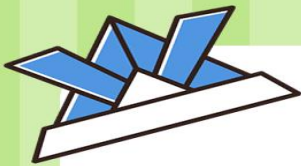




給食だより

2026年5月1日
港区志田町保育室

入園・進級から1ヶ月がたち、新しい生活にも慣れてきた子どもたち。給食をお友だちと楽しく食べている様子が見られるようになってきました。季節の変わり目で体調を崩しやすい時期でもありますので、ご飯をしっかり食べて今月も元気に過ごしましょう



端午の節句とは

5月5日はこどもの日で端午の節句ともいわれ、兜や五月人形、鯉のぼりなどを飾り、ちまきや柏餅を食べ、菖蒲湯に浸かったりして、無病息災を祈ります。柏の葉は新芽が出るまで古い葉が落ちないことから、家庭の繁栄を象徴し、柏餅は子孫繁栄や家系が途絶えないことを願う意味が込められています。保育園ではおやつにこいのぼりホットケーキを提供予定ですので楽しみにしてください。端午の節句ならではの飾りやご飯を食べて古くから続くイベントをぜひご家庭でも楽しんでください。



旬の野菜を使ったおすすめ給食メニュー

<材料 4人分>

じゃがいも	1個
玉ねぎ	1/2個
ベーコン	1枚
油	小さじ1

ジャーマンポテト

<作り方>

- ① じゃがいもは皮をむいてちよう切りにして
玉ねぎは皮をむいて薄切りにする。ベーコンは1cm幅に切る。
- ② じゃがいもは柔らかくなるまで茹でる。
※電子レンジ600w5分でも簡単にできます。
(時間は固さを見ながら調整してください)
- ③ フライパンに油を入れて熱し、玉ねぎを入れてよく炒める。
※玉ねぎを電子レンジ600w3分加熱してから炒めると時短になります。
- ④ ベーコン・じゃがいもを入れてさらに炒め、塩・胡椒で味を調べて出来上がり。



今が旬の

新じゃが・新玉ねぎを

ぜひ使って作ってください!

