

# 5月給食だより



## 4月の食材の主な産地について

令和8年4月22日現在

食品名	産地名	食品名	産地名
たまねぎ	北海道	もも缶	山形・青森
ピーマン	茨城	パイン缶	沖縄
じゃがいも	鹿児島	洋なし缶	秋田・山形・青森
キャベツ	愛知	みかん缶	国産
にんじん	徳島	きよみ	愛媛・和歌山
玉ねぎ	北海道	デコポン	愛媛
かぶ	千葉	なつみ	広島
セロリ	福岡	あじ	タイ・ベトナム
えのき	長野	さけ	チリ
だいこん	千葉	かつお	宮城
にんにく	青森	さば	ノルウエー
しょうが	高知	いちご	静岡・栃木
みずな	茨城	りんご	青森・岩手
チンゲンサイ	茨城	たけのこ	九州
きゅうり	埼玉	とり肉	青森・岩手など
もやし	栃木	豚肉	茨城など
ごぼう	青森	小麦粉	茨城・埼玉・群馬・千葉
しいたけ	大分	米・もち米	新潟・茨城など
メンマ	国産	わらび	国産
こまつな	西東京市	みず	国産
ほうれん草	九州	昆布	北海道
ふき	国産	たくあん	宮崎

本校では、給食準備中は全員マスクをしています。また、併せてランチョンマットも忘れないようにご準備ください。

## 1年生の給食が始まりました！



4月17日より1年生も給食が始まりました。  
初日のメニューは「ミートカレーライス、グリーンサラダ、ジョア」でした。  
6年生や担任以外の教職員が手伝いに入り、順調にスタートしました。  
サラダもおかわりをして、残菜はほとんどありませんでした。

食には個人差があるため、量が多い場合には最初に減らすなどして、無理なく食べられるように工夫をしています。  
ご心配な事がありましたらご連絡ください。

### 【キャベツの海苔あえ】

給食簡単レシピです。給食では人参を加えています

(材料)キャベツ 250g(葉3枚位) (作り方)①キャベツはざく切りにし、さっと  
しょうゆ 小さじ2 ゆでる。  
塩 少々 ②水気をきり冷ます。  
海苔 1枚 ③しょうゆ、塩、ちぎったのりを和えていただく。