

5月給食たより

5月5日は、「こどもの日」ですが、こどもの日は男女関係なく、

「こどもの人格を重んじ、こどもの幸福をはかるとともに、親に感謝する」ことを目的に制定された国民の祝日です。

また、この日は男の子の健やかな成長を願う『端午の節句』でも

あり、こいのぼりや兜を飾る風習があります。

端午の節句の食べ物

ちまき



笹の葉などで、米やもちを包んで蒸したりゆでたりしたもの。中国から伝わった食べ物で、地域によって包む葉や作り方はさまざまです。

かしわもち



あんこ入りのもちを柏の葉でくるんだもの。柏の葉は古い葉が落ちないことから、「家系が絶えないように」という縁起の良い意味があります。

5/1(金)の給食にかしわもちが出ます。お楽しみに☆彡

給食レシピ紹介

～鶏肉の甘味ソース～

【材料】 4人分

鶏もも肉 1切30g	12個
食塩	0.4g
白コショウ	0.04g
かたくり粉	36g
揚げ油	適量
にんにく(みじん切り)	2g
根生姜(みじん切り)	2g
長ねぎ(みじん切り)	4g
穀物酢	12g
こいくちしょうゆ	20g
上白糖	10g
ごま油	2g
白コショウ	0.04g
水	20g

下味



【作り方】

- ①★を鍋に合わせて火にかける。
- ②下味をつけた鶏肉にかたくり粉をつけて揚げる。
- ③揚げた鶏肉に①で作った★ソースをかける。

みんなが大好きな唐揚げに手作りソースをかけるレシピです。

一手間加えるだけで、いつも以上に、白飯泥棒になるレシピです🍙

ぜひ、ご家庭で作ってみてください。

5/15(金)の給食に出ます。お楽しみに☆彡

