



港区立南山小学校  
校長  
栄養士

さわやかで過ごしやすい季節になりました。早寝早起きを心がけ、1日の原動力になる朝ごはんをしっかりと食べて元気に登校しましょう。

給食費引き落としのお知らせ

6月の給食費は6月4日(木)ゆうちょ銀行より引き落とします。前日までに口座へのご用意をお願いいたします。

給食の衛生管理

給食を再開するにあたっては調理作業や配食等は「学校給食衛生管理基準」に基づいて行います。給食を配膳する児童及び教職員は下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状の有無、衛生的な服装をしているか、手指は洗浄したか等給食当番が可能であるか確認を行います。適切でないと認められた場合は給食当番を代えるなどの対応を行います。

給食当番だけでなく児童全員の手洗い、飛沫を飛ばさないように授業体制での喫食などの対応を行います。

日本には、年間を通して四季折々の「行事」があります。また、行事の時や特別な行事の時に頂く食べ物や料理「行事食」があります。行事や行事食には、自然の恵みに感謝し、家族の幸せや健康への願いなどが込められています。昔から伝わる伝統的な行事や行事食への理解を深め、これからも大切に受け継いでいきましょう。



5月5日「端午の節句」

男の子の健やかな成長と立身出世を願う行事です。「こいのぼり」をたてたり「かぶと」や「よろい」などを飾ります。また、無病息災を願い「菖蒲湯」に入る風習もあります。

かしわ餅



柏の葉は新しい芽が出るまで古い葉は落ちないことから「子孫繁栄」の縁起物とされ健やかな成長を願います。

ちまき



「ちまき」には、病気や悪いことを払いのける力があるとされることから悪いことが降りかかってこないようにとの願いが込められています。

果物の味と香を楽しむ☆日向夏ケーキ



材料(1人分): 1人一口サイズ  
 ・卵・・・1/2個 ・牛乳・・・15g  
 ・砂糖・・・大さじ8g  
 ・小麦粉・・・20g ・バター・・・7g  
 ・ベーキングパウダー・・・0.7g  
 ・日向夏・・・半分

- ①日向夏は実を絞りと皮はすりおろします。
- ②小麦粉とベーキングパウダーと砂糖を合わせざるで振ります。
- ③割卵した卵と溶かしたバターと牛乳と①を混ぜた後②と混ぜ合わせます。
- ④③を紙カップに入れ180度のオーブンで15分焼きます。

リクエスト NO.1 ☆葱塩ソース



材料(1人分): 1人大匙1程度の量  
 ・油・・・少量 ・にんにく・・・少量  
 ・長葱・・・15g ・薄口醤油・・・1.5g  
 ・塩、こしょう・・・少量  
 ・みりん・・・0.8g  
 ・レモン汁・・・1g

- ①熱した油でにんにくを炒めた後、長葱を加え調味する。
- ②最後にレモン汁を加え火を止める。

\*鶏肉・豚肉だけでなく焼き魚にもあう万能ソースです