

# 5月

# パクパクタイムズ



## きょう 〈今日のメニュー〉

げんまい  
玄米ごはん

はつ あ に  
初がつおの揚げ煮

とうにゅうじ た やさいじる ぎゅうにゅう  
豆乳仕立ての野菜汁、牛乳

### 【主な食材の産地・取り扱い業者】

- 米：ナナミ
- ロウカット玄米：東洋ライス
- さつまいも：千葉 白ごま：多国籍
- 飲用牛乳：コーシン乳業
- かつお：宮城
- 豚肉：群馬、茨城
- 白みそ・赤みそ：国産
- 豆乳：多国籍
- 生姜：高知
- こんにゃく：国産
- ごぼう：青森
- 人参：徳島
- 大根：千葉
- 白菜：茨城
- 長ねぎ：千葉
- 小松菜：埼玉



まいつき 毎月19日は「食育の日」です。「食」について考える日にしましょう！

**鰹(かつお)**には、旬が春と秋の2回あります。春は身がさっぱりとし、秋は脂がのっているのが特徴です。今の季節の鰹を「初鰹」、秋の鰹を「戻り鰹」と言います。

今日は初鰹を使って揚げ煮を作りました。旬の鰹を味わいましょう！

〈ぱくぱくクイズ〉 初夏の「鰹」を表現した俳句があります。「目には青葉、〇〇、初がつお」と詠まれる句です。〇〇に入る鳥の名前は、次のうちどれでしょうか？

- ① うぐいす
- ② からす
- ③ 山ほととぎす



こた (答え) ③山ほととぎす

「目には青葉、山ほととぎす、初がつお」という句です。江戸時代前期に活躍した山口素堂という人の俳句で、「初夏の青葉がさわやかに映り、ほととぎすの鳴き声が聞こえ、初物の鰹が食べられる季節です」という意味の句になります。

きょう 給食も残さずおいしくいただきます！