

令和3年5月21日

各小中学校長 様

5月21日臨時休校に伴う学校給食献立の変更について

瑞浪市学校給食センター

日頃は学校給食の運営に、深いご理解ご協力を賜りありがとうございます。

見出しのことについて、下記のとおり学校給食の献立を変更します。関係の方々へ周知願います。

放送資料についても、別添のとおり送付します。

お手数をおかけしますが、食品ロスを減らすためでもありますので、ご協力よろしく願います。

記

5月24日(月曜日)

- ・鯖の塩焼き …… 鶏の照り焼き(21日に予定していた材料)に**変更**
- ・納豆 …………… **追加**

5月25日(火曜日)

- ・南瓜のそぼろあんかけ …… 鯖の塩焼き(24日に予定していた材料)に**変更**
- ・ふのすまし汁 …………… ねぎ **追加**

5月26日(水曜日) 変更なし

5月27日(木曜日)

- ・麻婆豆腐 …… 若鶏胸肉 **追加**

【担当】

栄養教諭 藤田・中谷

TEL 0572-66-6015

放送資料の変更

5月24日(月) (変更後)

24	月	<p>むぎ 麦ごはん</p> <p>なつとう 納豆</p> <p>とり て や 鶏の照り焼き</p> <p>かお あ 香りあえ</p> <p>た あ 炊き合わせ</p> <p>みしょうかん</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>	<p>きょう ぎゅうしよく しゆん みしょうかん たいしやうじたい くまもとけん かまちむら ぐうげん ほつけん 今日の給食は、旬マークです。美生柑は大正時代に熊本県河内村で偶然に発見され</p> <p>たため、かわち ぼんかん よ かわち ぼんかん みしょうかん よ かたいがい たため、河内晩柑とも呼ばれています。河内晩柑は、美生柑の呼び方以外にも、</p> <p>じゅーしーふるつ、しゅーしーおれんじなど、産地によって様々な名前で出荷さ れています。名前が表すように、果汁が多くてジューシーで、さっぱりした味わい が特徴です。ビタミンCやシネフィリンが多く含まれていて、風邪予防に効果があ ります。また、皮に含まれるオーラプテンという成分には、認知症の予防にも効果 があるそうです。</p>
----	---	---	--

5月25日(火曜日) (変更後)

25	火	<p>げんまい 玄米ごはん</p> <p>さわら しおや 鱈の塩焼き</p> <p>まめ こんぶ豆</p> <p>ふ しる 麩のすまし汁</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>	<p>きょう ぎゅうしよく にほんしよく ひ わしよく か がいこく 今日の給食は、日本食マークの日です。和食には欠かせない「だし」。外国のだ しが、にく やさい ちやうじかん にこ つく たい にほん しが、肉や野菜を長時間煮込んで作るのに対し、日本のだしは、かつお節やいり こ、こんぶなどを短時間で、さっと煮たてて作ります。たんじかん はグルタミン酸やイノシン酸などのうま味の成分が沢山入っています。味の基本に は、あまみ えんみ さんみ にが み せいぶん たくさん はい あじ きほん は、甘味・塩味・酸味・苦み、そしてこのうま味があります。うま味を発見したの はにっぽんじん かがく しゃ み ことば がいこく つか は日本人の化学者です。そのため、うま味という言葉は、外国でもそのまま使われ ています。かんたん つく み にほん わしよく ほこ ています。簡単に作れて、うま味たっぷりの日本のだしは、和食の誇りです。</p>
----	---	---	--

5月26日(水曜日) 変更なし

5月27日(木曜日) 変更なし