



# 給食だより



入園・進級から1か月が過ぎ、新しい環境や園の給食にも慣れてきた頃でしょうか。  
5月は「絹さや」や「そら豆」、「アスパラガス」など緑色の鮮やかな食材が出回ります。  
旬の食材を味わいましょう。



今月の給食目標

## 食事のあいさつをしましょう

食事の始まり ”いただきます”  
食事の終わり ”ごちそうさまでした”

動植物の命をいただいていること、  
また、食材や調理に携わった  
人々に感謝の気持ちを表します

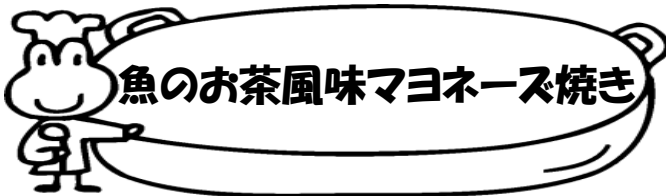


## おいしい新茶の季節



春から初夏に移り変わる季節に、三重県各地で新茶の収穫がされています。  
三重県のお茶は、全国3位の生産量です。市内でも芸濃・美杉・白山地域で  
多く栽培されています。  
お茶畑からつみとった葉っぱは、乾燥、加工されてお茶の葉になります。

## 作ってみよう！



### 魚のお茶風味マヨネーズ焼き

<材料 子ども約5人分>

魚（切り身約50g）	5切
酒	小さじ1
食塩	0.5g
こしょう	少々
マヨネーズ	大さじ2
粉茶	1g

<作り方>

- ① 魚は酒、食塩、こしょうで下味をつける
  - ② マヨネーズと粉茶を混ぜ合わせ、①につけて焼く
- ※抹茶の場合は半量にしてください

お茶の風味を  
楽しみましょう

