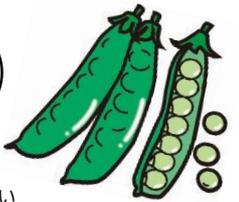
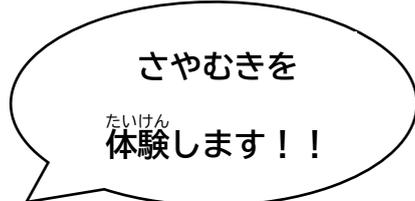


# 給食だより 5月号

令和6年5月  
和歌山盲学校

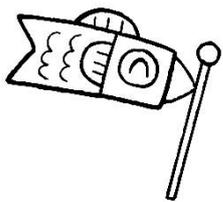
## いま しゅん 今が旬「うすいえんどう」

5月8日の給食は旬の「うすいえんどう」を使った「豆ご飯」です。「うすいえんどう」は和歌山県の地場産物で、県が収穫量全国2位（令和3年度）です。給食の「豆ご飯」の「うすいえんどう」も県産を使用します。



8日は1ブロックの幼児児童生徒が、

「うすいえんどう」のさやむきをして給食に届けてくれる予定です。



### きせつ 季節のごちそう ぎょうじしょく 行事食について知ろう



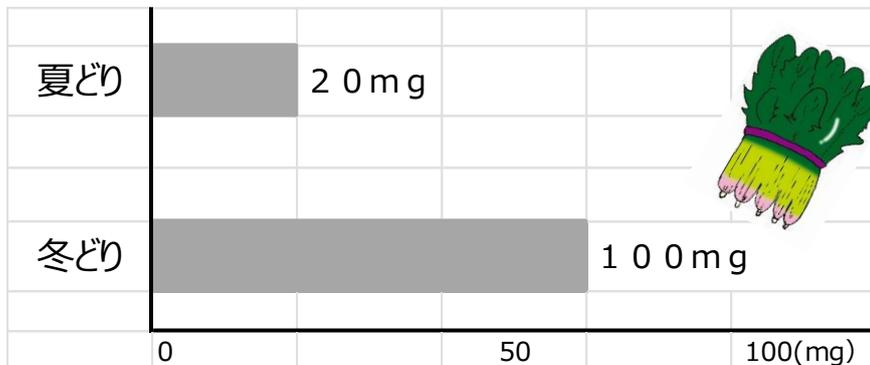
5月5日は「端午の節句」です。「端午の節句」には、柏の葉で包んだ「かしわもち」を食べ、子どもたちの健やかな成長を祝う風習があります。このように、行事食にはそれぞれに意味がこめられています。

給食では2日（木）に「かしわもち」がでます。お楽しみに！

# た もの しゅん 食べ物の「旬」

いま いちねんじゅう た もの て い  
今は一年中、食べたい物を手に入れることができるようになりました。  
た。しかし、食べ物には、それぞれの地域でよく育ち、たくさん収穫で  
きる季節があります。生産量が<sup>せいさんりょう</sup>多く、おいしくなった時期を食べ物の  
「旬」といいます。旬の時期は一般的に価格が下がり、ビタミンなどの  
栄養素の含有量が<sup>えいようそ がんゆうりょう</sup>変化するものもあります。

ほうれん草の収穫時期とビタミンC含有量



## きゅうしょくしつ ～給食室から～

きゅうしょくしつ こうしゃ すこ はな ちょうり ようす み きかい おも  
給食室は校舎から少し離れており、調理の様子を見る機会はありません。  
います。そこで、給食室の中はどうなっているのか、どんなふうに調理してい  
るのか、給食だよりで少し紹介します。



もうがっこう にん ちょうりいん しよくぶん  
盲学校では、4人の調理員さんが75食分の  
給食を毎日、力を合わせて作っています。調理に  
は「回転釜」という大きな釜をつかいます。

きゅうしょくしつ かいてんがま おお かま  
給食室には「回転釜」が2つあり、この大きい釜  
をつか じる つく  
を使ってみそ汁やカレーを作っています。