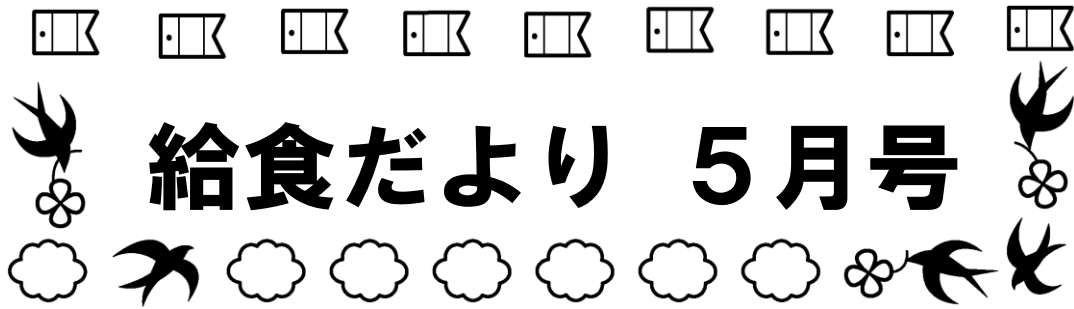




給食だより 5月号

令和7年5月

和歌山盲学校

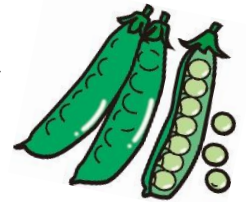
いま しゅん 今が旬「うすいえんどう」

5月14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4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。



きゅうしょくしつ ～給食室から～

昨年度、皆さんに給食について知ってもらえたと思い給食だよりで

紹介しました。今年度も少しですが紹介していきたいと思います。

盲学校では4人の調理員さんが70食分の給食を

毎日、力を合わせて作っています。学校給食では衛生

管理に気をつけるため「野菜は加熱する」や「前日に調理

はしない」「できあがった料理は必ず温度を測定する」など

たくさんの決まりが決められています。調理員さんはその決まりを守って

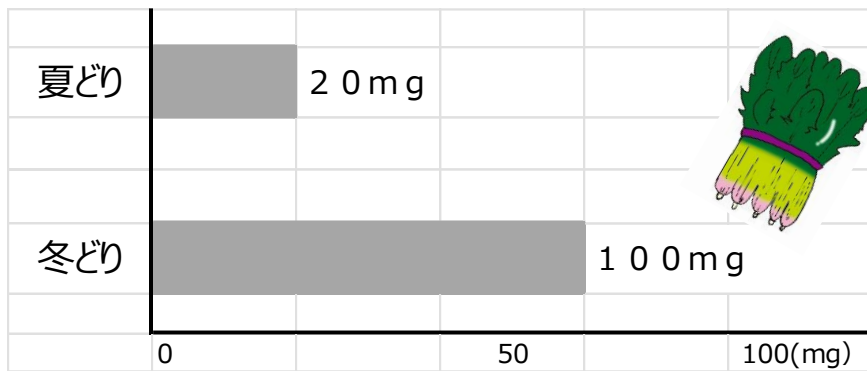
毎日作っています。



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、それぞれのちいきそだでよく育ち、たくさんしゅうかくで
きるきせつがあります。せいさんりょうおおおいしくなったじきを食べ物の
「旬」といいます。旬の時期は一般的に価格がさがり、ビタミンなどの
えいようそがんゆうりょうへんか
栄養素の含有量が変化するものもあります。

ほうれん草のしゅうかくじき
ほうれん草の収穫時期とビタミンC含有量



はる
春



キャベツ



いちご



たけのこ

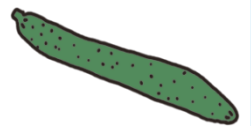
なつ
夏



なす



すいか



きゅうり

あき
秋



かき



さつまいも

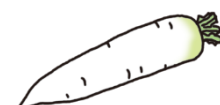


くり

ふゆ
冬



はくさい



だいこん



みかん