

# 5月 給食たより



令和8年度  
小城市学校給食センター

## 新生活の**疲れ**が出ていませんか？

風薫るすがすがしい季節になりました。新年度から1か月、新しい環境にも慣れてきたころでしょうか。ゴールデンウィーク明けは緊張感がゆるみ、心や体に疲れが出てくる時期です。毎日を元気に過ごせるように、食事・睡眠・運動の3つを意識してみましょう。



<h3>食事</h3> <p>朝・昼・夕の3食を決まった時間に食べましょう。</p> <p>主食・主菜・副菜をそろえると、栄養のバランスが整いやすくなります。</p>	<h3>睡眠</h3> <p>早寝・早起きを心がけましょう。</p> <p>朝起きたら日光を浴びるの習慣をつけると、生活リズムが整い、1日を気持ちよくスタートできます。</p>	<h3>運動</h3> <p>日中は元気に体を動かしましょう。</p> <p>適度な運動は、食事をおいしく感じたり、質のよい睡眠につながったり、いいことがたくさんあります。</p>
---	--	--



## 新茶の季節です！

5月2日は八十八夜です。立春(2月4日ごろ)から数えて 88 日目の日にあたり、霜が降りなくなり気候が安定する時期として、昔から農作業を始める目安とされてきました。八十八夜といえば、「夏も近づく八十八夜〜♪」という茶摘み歌が知られていますが、茶畑では新茶の収穫時期を迎えます。八十八夜に摘んだ新茶を飲むと長生きするという言い伝えがあるように、お茶には健康に役立つ成分がたくさん含まれています。急須でお茶をいれる機会が少なくなっていますが、この時期だけの新茶を楽しんでみませんか？



## お茶に含まれる成分と健康効果

<h3>カテキン類</h3> <ul style="list-style-type: none"> <li>★抗酸化作用</li> <li>★殺菌作用</li> <li>★口臭・虫歯予防</li> </ul>	<h3>テアニン</h3> <ul style="list-style-type: none"> <li>★リラックス効果</li> </ul>	<h3>ビタミンC</h3> <ul style="list-style-type: none"> <li>★抗酸化作用</li> <li>★風邪予防</li> <li>★肌を健康に保つ</li> </ul>	<h3>フッ素</h3> <ul style="list-style-type: none"> <li>★虫歯予防</li> </ul>	<h3>カフェイン</h3> <ul style="list-style-type: none"> <li>★疲労回復</li> <li>★眠気を覚ます</li> </ul>
--	--	--	--	---

※とり過ぎに注意が必要です。

給食では、B 献立(三日月町・牛津町)21日(木)に、A 献立(小城町)22日(金)に、ちくわのお茶の葉揚げを実施予定です。



# 端午の節句のおはなし

毎年5月5日は、男の子の健やかな成長と幸せを願う「端午の節句」です。中国から伝わった行事で、別名で「菖蒲の節句」ともいいます。もとは邪気を払うとされる菖蒲やよもぎを摘んで、家の軒先に飾ったり、お風呂に入れたりして無病息災を願う風習がありました。江戸時代の武家社会において、菖蒲が「尚武(武を尊ぶこと)」や「勝負」に通じることから男の子の節句となり、武者人形やかぶとなどを飾るようになりました。



現在では、5月5日は男女関係なく、「こどもの人格を重んじ、こどもの幸福をはかるとともに、母に感謝する」国民の祝日となっています。

## 端午の節句の食べ物

### ちまき



チガヤや笹の葉などで、米やもちを包んで蒸したりゆでたりしたもの。中国から伝わった食べ物で、地域によって包む葉や作り方はさまざまです。

### かしわもち



あんこ入りのもちを柏の葉でくるんだもの。柏の葉は、新芽が出るまで古い葉が落ちないことから、「家系が絶えないように」という縁起を担いで用いられるようになりました。

### カツオ



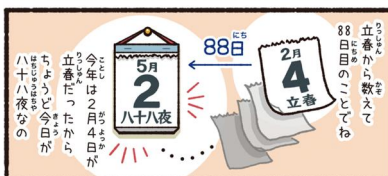
「かつお」=「勝男」にかけた縁起物として、旬の初カツオが食べられています。カツオの産地では、こいのぼりではなく、かつおのぼりを掲げる所もあります。

### たけのこ



成長が早く、まっすぐに育つ竹にあやかり、子どもがスクスク成長するようにと願いを込めて、旬のたけのこを使った料理も食べられています。

### はちじゅうはちや 八十八夜



ことし はちじゅうはちや かつ ふつか  
今年の八十八夜は5月2日です。  
しんちゃ あじ  
新茶を味わいましょう。



### 鉄やカルシウムがとれる

#### 【ポークビーンズ】

(4人分)



- 豚もも肉 70g
- おろしにんにく 少々
- ゆで大豆 50g
- じゃがいも 60g
- たまねぎ 40g
- にんじん 20g
- 枝豆むき身 20g

- トマトソース 小2強
- ケチャップ 大2/3
- コンソメ 1.2g
- ワイン 少々
- 三温糖 小1弱
- とんかつソース 小1弱

- サラダ油 少々
- 水 適量

### <作り方>

- ① フライパンにサラダ油をしき、油があたたまったから、豚肉を、おろしにんにくとともに、炒める。
- ② 肉の色が変わったら、玉ねぎ、にんじんを炒める。
- ③ 水を材料ひたひたに入れる。
- ④ じゃがいも、大豆、枝豆を加え、煮る。
- ⑤ 煮えたら、かつこ内で味つけをし、できあがり。

\*調味料の量は、ご家族の好みに応じて、調整してかまいません。ゆで大豆や枝豆が入っているので、カルシウムや鉄分がとれやすく、ケチャップ味で食べやすいですよ。

☆ このポークビーンズは、A 献立:5月12日、B 献立:5月13日に、提供予定です。お楽しみに！！