



給食だより



令和5年5月
富山市立奥田北小学校

風薫る5月、子供たちは、新しい環境に慣れると同時に気付かぬうちに少し疲れがたまってきている頃かもしれません。元気に過ごす秘訣として、まずは、1日のパワーの源である朝ごはんを見直して体調を整えましょう。

..... 朝ごはんの効果

体や脳の
エネルギーになる

体温が上がる

脳の働きを活発にする

排便を促す

朝ごはんを食べることでエネルギーや栄養素が補給され、五感も刺激されて、体や脳が目覚めます。そして、寝ている間に低下した体温を上昇させます。また、よくかんで食べることで、脳に刺激を与えて脳の働きが活発になるほか、胃に食べ物が送りこまれると腸が動き始めて、朝の排便を促します。

サミット給食を実施します

~G7富山・金沢教育大臣会合関連献立~


5月12日(金)~15日(月)に開催されるG7富山・金沢教育大臣会合に合わせ、給食では、4月~5月にかけて参加する7か国それぞれの国の献立が登場します。各国の食文化を知り、世界の献立を楽しく味わいましょう。



フランス
5月8日(月)

○チーズクロケット
フランス生まれのクリームコロッケのような揚げ物料理です。コロッケの元になった料理と言われています。



○ブイヤベース
南フランス発祥の郷土料理で、魚や貝、えび等の魚介類をたっぷり煮込んだスープです。魚介類のうま味が楽しめます。

にっぽん
5月9日(火)

○白えびのかき揚げ
白えびは富山県の特産品で、透明で美しい姿から「富山湾の宝石」と呼ばれます。

○大門そうめん汁
富山県砺波市の大門地区で江戸時代から作り続けられている手延べそうめんを使っています。

ドイツ
5月12日(金)

○フリカデレ
ひとくちサイズのハンバーグです。給食では、ハニーマスタードソースで味付けします。

○アイントプフ
ドイツの家庭でよく食べられる具たくさんスープです。今回は6つの食材が入っています。

