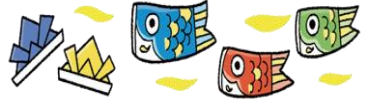

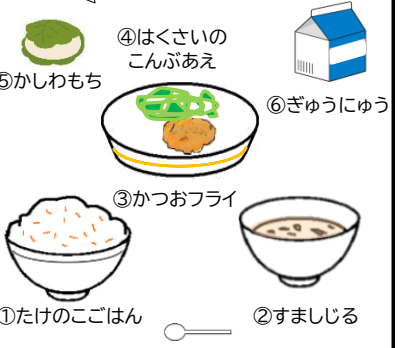
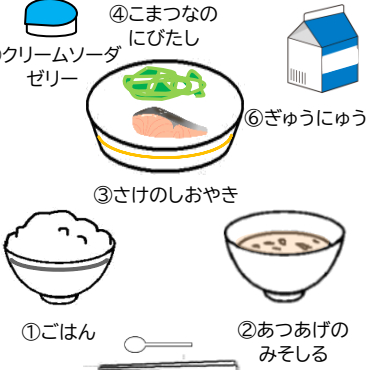


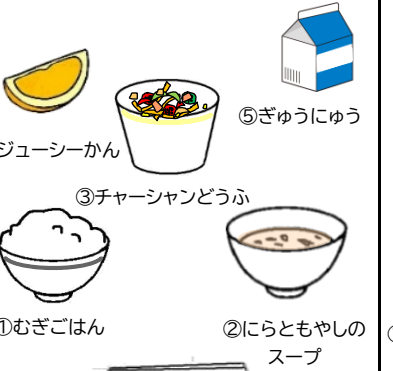







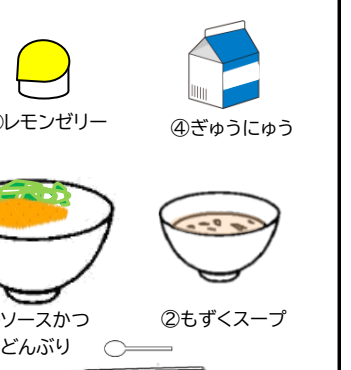



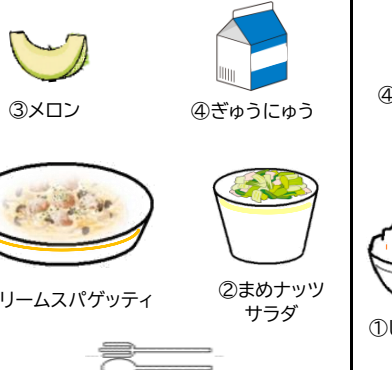





はしぜんびょう



長崎県立
鶴南特別支援学校

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|---|--|--|--|---|
| <p>こどもの日献立(1日)</p> <p>5月5日は子どもたちの健康や成長を願う日です。柏餅やちまきなど食べる風習もあります。給食でも柏餅が付きます。後は時季に1日10cm以上伸びるときもある、たけのこを使った「たけのこごはん」で、給食でもこどもの日をお祝いします。</p> | <p>八十八夜(8日)</p> <p>立春から八十八日目、茶つみや田植えなど、農作業を始める目安の日です。今年は5月2日でした。そこで、長崎県産の茶葉を使用した、お茶の風味が豊かなふりかけが付きます。</p>  | <p>世界の料理ツアー インド(11日)</p> <p>「ナン」は小麦粉を発酵させて作るパンの仲間です。この日は、ひき肉と大豆、ひよこ豆を使った「キーマカレー」と組み合わせています。ナンにカレーをのせたり、付けたりして上手に食べましょう。</p> | <p>子どもの日 1日</p>  | |
| <p>長崎を食べようシリーズ 長崎市(19日)</p> <p>長崎市の郷土料理は、鎖国時代、海外と唯一のつながりのあった出島を通してもたらされた、異国文化が影響しています。ちゃんぽんも、明治時代に中国人料理人が作りだした料理です。さらに長崎市で栽培された「高菜」を使ったショウロンポウと、茂木地区で栽培された「びわ」が付きますよ。お楽しみに!!</p> | <p>全国味めぐりシリーズ 愛媛県(29日)</p> <p>愛媛県松山地域では、炊き込みごはんを「しょうゆめし」と呼んでいて、お祝い事のときに食べる料理です。旬の具材をたくさん入れて、一年中アレンジして食べられています。今日は7種類の具材を使用しました。愛媛県は「いよかん」の生産量が日本一なので、ゼリーも登場します。</p> | <p>7日</p>  | <p>八十八夜 8日</p>  | |
| <p>11日 世界の料理ツアー</p>  | <p>12日</p>  | <p>13日</p>  | <p>14日</p>  | <p>15日</p>  |
| <p>18日 長崎を食べようシリーズ</p> <p>うどんかいだいきゅう</p>  | <p>19日</p>  | <p>20日</p>  | <p>21日</p>  | <p>22日</p>  |
| <p>25日</p>  | <p>26日</p>  | <p>27日</p>  | <p>28日</p>  | <p>29日 全国味めぐりシリーズ</p>  |