



一週間の給食を写真で紹介します

5月12日（月）	5月13日（火）	5月14日（水）
麦ご飯 がめ煮 儀助煮 スパゲッティサラダ りんご 牛乳	麦ご飯 じゃが芋の生姜味噌煮 鯖の照焼き イカと野菜の炒め物 もずく汁 牛乳	麦ご飯 ナポリタン トマトオムレツ パーベキューソース焼き ポトフ 牛乳
がめ煮の由来には鶏肉や野菜などいろいろな材料を使うため、博多の方言で「よせ集める」という意味の「がめくりこむ」から名前がついたという説があります。	じゃがいもは、主成分がでんぷんで、主食にもなる野菜として、世界中で栽培されています。ビタミン類も豊富なことからフランスでは「大地のりんご」と呼ばれています。	世界の料理☆ポトフ フランスの家庭料理。鍋に大きめに切った肉や野菜を入れ、長時間煮込んだもの。potは鍋、feulは火を意味します。
5月15日（木）	5月16日（金）	
麦ご飯 豚キムチ丼（具） カレーポテトコロッケ アスパラの金平 牛乳	麦ご飯 鰯の甘露煮 発芽玄米入り平つくね 野菜ともやしの炒め物 タイピーエン 牛乳	
キムチは発酵食品で、乳酸菌やビタミンが豊富です。世界5大健康食品には、日本の大豆、ギリシャのヨーグルトなどと共にキムチも選ばれています。	郷土料理☆ タイピーエン タイピーエンは、日本でアレンジされた中華料理。今では熊本のご当地グルメです。	