



給食だより 5月

令和8年
太田市立生品小学校

さわやかな季節になりました。連休中は、初めての味や旬の食材に挑戦する絶好の機会です。
新しい「おいしい！」を見つけてみましょう。

ゴールデンウィークは食体験のチャンス！

しおひかり



潮が引いた砂浜で、くまどなどを使って砂の中にもぐっている貝をほりだします。まるで宝探しみたいですね。

とれた貝は、砂出しをして焼いたり、酒蒸しにしたりします。自分でとった貝の味は、特別においしくなりますよ。

バーベキュー

お日さまの下で食べるごはんは、どうしてあんなにおいしいのでしょうか。家では苦手な野菜も、バーベキューだと「不思議と食べられちゃう」ことがあります。外の空気やみんなの笑顔が、イメージをプラスに変えてくれます。お肉といっしょに、野菜や旬の食材もたくさん焼いて楽しんでください！



日本中のおいしい味を発見しよう！

群馬県だったら「おっきりこみ」や「やきまんじゅう」があるように、旅行先にも、その土地ならではの名物料理と言われる食べ



らではの名物料理と言われる食べ物があります。あたら新しい味との出会いを楽しんでください！

遠くへ旅行に行かなくても、太田市にもあります「太田焼きそば」や、旬をむかえる野菜など、「太田のおいしいもの探し」をしてみましょう！

旬の「こだますいか」もおすすめです！

3つのおいしさ
のひみつ

- ①とにかくあまい！
- ②シャリシャリ食感

③皮がうすくてギリギリまで食べられる



おにぎいをにぎってみよう！

おうちの人におにぎりを作ってもらったことはあっても、子ども自身で作ることは少ないのではないのでしょうか？自分で作って、庭や近くの公園で食べるのもいいですね。



①手に水をつけて塩をふり、手を合わせて塩をなじませる。



②左手にご飯をとる。ラップを使う場合は少し広めに切って手のひらにのせ、その上にご飯をのせる。具を入れる場合はご飯の真ん中に置く。



③右手をかぶせてご飯を包み、まとまる程度の力を入れて丸くにごる。



④左手の手のひらを「コ」の形にし、右手を「ヘ」の形にしてにぎる。ご飯を数回回転させて三角形を作る。