5月1日（木）

牛乳・ジャンバラヤ
マセドアンサラダ
抹茶あずきケーキ

5月最初の給食は、八十八夜の行事食で抹茶あずきケーキを出しました。学校全体で残っていたのはジャンバラヤの１kg(5人分)のみ！２・３年生は見事な残菜ゼロ達成でした。

5月2日（金）

牛乳・ごはん・みそ汁
ポテト入り卵焼き・くだもの(せとか)
切干大根のごまマヨ和え

5月の給食目標は、「食事にふさわしい環境づくり」です。よどんだ空気にはウイルスなどが存在していることが多いため、４時間目が終わったら、教室の窓を開けて換気をするようにお願いしています。きれいな環境で食事をしてほしいと思います。

5月7日（水）

牛乳・ピザトースト
キャベツのミルクスープ
フルーツポンチ

この日は、人気のピザトーストと春キャベツを使ったミルクスープでした。フルーツポンチは全学年で残菜なし。２・３年生はパンもスープも残らず残菜ゼロ達成です。１年生はあと少し！これからに期待です。

5月8日（木）

牛乳・ごはん・ピリ辛ふりかけ
新じゃがのそぼろ煮
小松菜とキャベツの辛子和え

この日の新じゃがのそぼろ煮は、年に１度しか登場しないメニューです。皮の薄い新じゃがを一度揚げているので、いつもよりも「こっくり」とした味わいになります。いつもとは、ひと味違う肉じゃがです。

5月9日（金）

牛乳・麦ごはん・かきたま汁
サゴシのにんにく味噌焼き
ひじきと大豆の煮物・くだもの(ﾐｼｮｳｶﾝ)

この日の副菜は「ひじきと大豆の煮もの」です。ひじきの収穫時期は３～４月。今頃になるとその時期に収穫されたひじきが出回ります。新芽であればあるほど風味豊かで茎までやわらかく、おいしいひじきが食べられるそうです。

5月12日（月）

牛乳・味噌ラーメン
大豆とじゃこの甘辛揚げ
キャベツとニラのおひたし

この日は人気メニューの味噌ラーメン。給食の中華麺は、茹でるとのびてしまい団子状になるので、蒸し中華麺（焼きそばの麺）をオーブンで蒸し焼きにして提供しています。一般的なラーメンとは違う食感ですが、上手に配れるので麺はほとんど残りません。

5月13日（火）

牛乳・ごはん・豚カツ
ｷｬﾍﾞﾂの粒ﾏｽﾀｰﾄﾞ和え・
ミニトマト・みそ汁

この日は、毎年恒例クラマチ応援メニュー「豚カツ」です。後期生からも「クラマチ前はとんかつでしょ！」という声が聞こえてくるほど、桜修館では定番です。翌日から３日間のクラスマッチで頑張って！という給食室からの気持ちがこもっています。

5月20日（火）

牛乳・ポークカレー
糸寒天入りサラダ
くだもの（メロン）

この日は、今年度初めてのカレーライスです。カレーを出すと「もっと辛く」という意見と「辛くて食べにくい」という意見の両方をもらいます。全員が満足できる辛味は難しいです。心配していた１年生も「おいしかった！」と食べてくれました。

5月21日（水）

牛乳・キムチチャーハン
ワンタンスープ
オレンジ蒸しパン

キムチチャーハンとワンタンスープという、「この組み合わせが一番好き！」と言ってくれた生徒もいるほど、鉄板の組み合わせのこの日。残っていたのは全校で蒸しパン1個半だけでした。今年もキムチチャーハンは大人気です。

5月22日（木）

牛乳・五目おこわ・ゆかり和え
ししゃもの磯辺揚げ
みそ汁　くだもの（甘夏）

この日は３年生だけ残菜ゼロ達成。ししゃもなど、生徒が苦手な食材が多い日でしたが「さすが３年生！」という感じでした。苦手という生徒も多いししゃもですが、油で揚げると食べやすいようで「焼」よりも残りが少ないです。

5月23日（金）

牛乳・コーンのごはん
さばの香味焼き
ごま和え・みそ汁

この日は、ごまあえにほうれん草を、みそ汁に小松菜を使い、ランチレターでは２つの野菜の違いを紹介しました。どちらも西東京市の農家さんから直送してもらった都内産の野菜です。よく味わってくれたようです。

5月26日（月）

牛乳・わかめごはん
厚揚げのカレー煮・
ごま酢和え・くだもの(ｻｸﾗﾝﾎﾞ)

この日は２・３年生が残菜ゼロ達成。主食のわかめごはんは、給食では隠れ人気メニューです。厚揚げを和風のカレー味にした「厚揚げのカレー煮」との相性も良かったようで、どのクラスも食缶がピカピカでした。

5月27日（火）

牛乳・あぶたま丼
小松菜とひじきのサラダ
くだもの（メロン）

この日は１年生が初めての「学年残菜ゼロ」を達成しました！「あぶたま丼で何？」と話題になっていたようですが、答えは「**あぶ**ら揚げの入った親子丼」。油揚げがつゆの味を吸ってご飯が進むメニューです。

5月28日（水）

牛乳・ミルクパン・黒砂糖パン
メルルーサの玉ねぎソース・チキンチャウダー
コールスローサラダ

この日は、有機栽培の玉ねぎを魚のソースとドレッシングに使用しました。有機農産物を大量に使うのは難しいので、できるだけその素材だけを使う料理に使っています。魚のソースはいつもよりも甘みが強かったように感じました。

5月29日（木）

牛乳・ごはん・肉豆腐
切干大根のナムル
くだもの（甘夏）

この日も３年生は学年残菜ゼロ、さすがです。この日は１年生４クラスに甘夏の食べ方を説明しました。前回甘夏を提供したときは学年で30切れも残っていたのですが、この日の残りは1切れ！みんな上手に食べられたようです。

5月30日（金）

牛乳・鶏ごぼうピラフ
ポテトフレンチサラダ
白いんげん豆のトマト煮込み

この日は「春の新ごぼう」を使ってピラフを作りました。この時期のごぼうは柔らかく灰汁も少ないごぼうです。さっぱりとした感じのピラフとトマト煮込みの相性がとても良いと評判でした。