



# 給食だより

令和2年4月30日  
東京都立町田の丘学園校長  
緒方 直彦

新緑がまぶしい、すがすがしい季節になりました。5月も引き続き、厳しい衛生管理のもと、安全な給食の提供に努めます。

## 5月の給食の御紹介♪

### ◆7日(木)【チキンカレーライス】

給食のカレーライスは、市販のカレールーは使用せず、ルーから手作りしています。校長先生も給食のカレーライスが大好きだと仰っていました。お楽しみに♪

### ◆15日(金)【豚肉のしょうが焼き丼】

昨年度中にB高の生徒からいただいたリクエストです。今回は豚肉の小間肉を玉ねぎと一緒に炒め合わせて作ります。

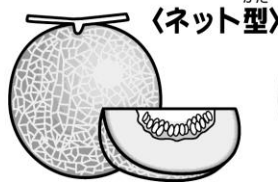
### ◆26日(木)【ジャージャー麺】

町田の丘学園で人気の献立です。トウバンジャンやテンメンジャンで味付けをした肉みそを中華麺の上のせていただきます。ジャージャー麺は、中華人民共和国の首都である北京を中心に発展した北京料理の一つです。新入生の皆さんも気に入ってくれるとうれしいです。

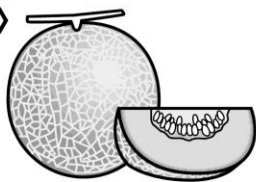
### ◆果物【メロン】

最も多く出回りおいしい時期は、5月から7月です。皮の網目模様の有無や、果肉の色の違い(緑色・赤色・白色)など、見た目も様々です。主な産地は、茨城県、北海道、熊本県などです。アンデスメロンのアンデスは、「安心です」と意味だそうですよ。

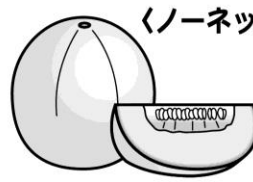
## 主な品種



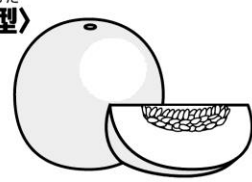
アンデスメロン  
おも きみどりいろ かにく  
〈主に黄緑色の果肉〉



クインシーメロン  
あか いろ かにく  
〈赤(オレンジ)色の果肉〉



プリンスメロン  
いろ きみどりいろ かにく  
〈オレンジ色~黄緑色の果肉〉



ホームランメロン  
しろいろ かにく  
〈白色の果肉〉



## ★6月欠食届の締切りについて★

負傷・疾病・ショートステイで欠食する場合は、欠食する日の前々週の火曜日までに欠食届を作成し、担任に提出してください。欠食届の様式はホームページから印刷するか、担任から受け取ってください。

## お知らせ



臨時休校期間中は、事前に昼食の申請があった児童・生徒のみの提供となります。今後の情勢により変更が生じる場合は、マチコミメール等でお知らせいたします。また、食材の納入状況などにより、急遽食材や献立の変更が生じる可能性もございます。ご了承ください。