

きゅうしょく ぐだより

2026年
5月号

お子様は園での新しい生活や
給食に慣れましたでしょうか。
5月は「こどもの日」があります。
ご家族いっしょにお楽しみください!

楽しいこどもの日

5月5日はこどもの日です。五節句のひとつで「端午の節句」とも呼ばれ、
もともとは男の子の健やかな成長を祝う風習がありましたが、現在では男女の別なくこどもたちの
成長を祝う行事として定着しています。こどもたちの楽しみといえば、柏餅や粽ですね。

粽は「端午の節句」と一緒に中国から伝わってきた風習です。

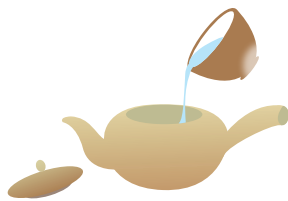
柏餅は日本独自の風習で、新しい芽がでるまで古い葉を落とさない「柏」を「後継ぎが途絶えない」
縁起物としたようです。新緑のまぶしくなる季節です。鯉のぼりを眺めながら、おいしい柏餅や粽を食べて
ご家族と一緒にこどもの日を楽しんでください!

おいしい 新茶の入れ方

5月は新茶の季節です。新茶には若々しい香りと新鮮な味わいがあり、うまみ成分が多く含まれています。



①お湯を沸かして、
まずは湯のみへ



②湯のみのお湯を茶葉の
入った急須に入れる
*湯温は 60 ~ 80℃くらい
*温度は高いほど渋みが
出やすいので少し冷ます



③1分ほど蒸らし（ふたは閉じる）
しっかり葉を開かせる



④均等の濃さになるように
少しずつ廻し注ぎ、
最後の一滴まで注ぐ

キッズチャレンジ クイズ

こどもの日に食べるのはどれでしょう?

※答えは2つあるよ!

1



2



3



モグちゃんと一緒に学ぼう! 子ども食育



モグちゃんの食育めりえや
食生活について
学べる情報はこちら!



SHIDAX
未来の子供たちのために

SHIDAX 株式会社
〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
(株)シダックス栄養士会 No.2605

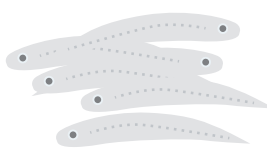
きせつの食べ物探偵団♪ 「しらす」

種類



■生しらす

生のしらすは傷みやすいため、しらすの産地やその周辺地域を中心に流通することが多い



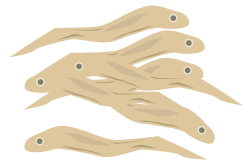
■釜揚げしらす

水分量 80%程度



■しらす干し

水分量 70%程度



■ちりめんじゃこ

水分量 50%程度

栄養素

カルシウム（骨や歯の形成に必要）

→しらすは骨を含む全体を丸ごと食べられる魚なのでカルシウムが豊富！

豆知識

「しらす」は、主に「イワシ」の稚魚のことをいいます。1年を通して水揚げされますが、特に春と秋は最盛期です。



きせつの
食べ物で
料理

しらすとほうれん草の 卵焼き

材料：2人分

卵	100g (2個)	調味料 A	酒	7.5g (大さじ 1/2)
ほうれん草	20g (2/3 株)		みりん	9g (大さじ 1/2)
しらす干し	20g		醤油	4g (小さじ 2/3)
			油	適量



- 1 ボウルに卵を割り入れ、粗みじん切りにしたほうれん草、しらす干し、【調味料 A】を加えてかき混ぜる
- 2 フライパンを中火で熱して油を引き、1 を流し入れ、蓋をして弱火で 3 分ほど加熱する
- 3 焼き色がついたら、ひっくり返し、反対側も焼く

ボウルに材料を入れるところをお子様に手伝ってもらいましょう♪



お子様に
大人気の
おやつ

フレークボール

材料：2人分

バター（有塩）	20g
マシュマロ	18g
フルーツ入りグラノーラ	20g
コーンフレーク	20g



レンジで簡単！
白すりごまを入れても
おいしいよ♪



- 1 耐熱容器にバターとマシュマロを入れ、軽くラップをかけ、電子レンジ 600W で 30 ～ 40 秒加熱する
- 2 1 のマシュマロが溶けたら、フルーツ入りグラノーラとコーンフレークを入れ、軽くスプーンで混ぜ合わせる
- 3 ラップを 4 枚広げ、2 を 4 等分に分けてボール状になるように手早く包み、固まるまで 30 分ほど冷やす

*あたたかいうちに丸めることがコツ。冷めると丸めにくくなります。加熱後は食材や器が熱くなっているので注意しましょう

SHIDAX

未来の子供たちのために
© 2026 シダックス栄養士会 No.2605

シラレピ

シダックスの管理栄養士が監修した1週間分の献立を365日お届けします。
お弁当にも活用できるおかずが満載！



公式
サイト