

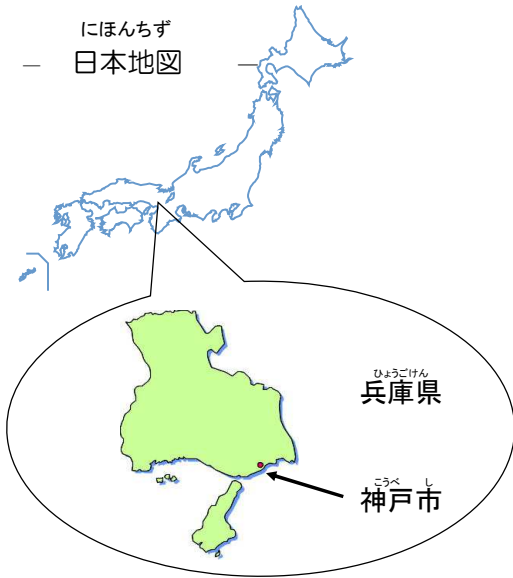






# ひょうごけん きょうどりょうり 兵庫県の郷土料理

にほんちず  
— 日本地図



# じる ばち汁

がっ ち  
【5月11日】

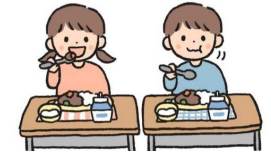
播州地方のそうめんは「揖保の糸」の名前で知られています。室町時代からそうめん作りがはじまったという記録があり、江戸時代には本格的に作られるようになりました。そうめんを作るときは、2本のくだに8の字に生地をかけ、少しずつ細くのばしていきます。このとき、両端のUの字になった部分を切り落とします。これが「ばち」です。三味線をひくのにつかう「ばち」に似た形なので、この名前がついたといわれています。



5月5日は「端午の節句(こどもの日)」です。子どもたちの健やかな成長と幸せを願い、古くから伝わる行事食を楽しみましょう。端午の節句にはショウブ湯につかりますが、ショウブは薬草でもあり、強い香りが魔よけになるといわれています。まっすぐで、つやつやと輝くショウブの葉のように、東淀川支援学校のみんながすくすくと成長してくれるよう願っています。

# た きょうしょく みんなで食べる「共食」のチカラ

家族や友達と一緒にごはんを食べる時間を楽しんでいますか？  
誰かと一緒に食事をするを「共食」といいます。実は、何を食べるかと同じくらい「誰と食べるか」は、私たちの心と体に大きな影響を与えています。



## きょうしょく 「共食」には

# うれしいメリットがいっぱい!



### 【食事マナー】

「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつや、お箸の正しい持ち方など食事のマナーが身につきます。

いただきます



### 【すききらい】

一緒に食べることにより、初めてのものや苦手な食べ物も食べてみようという気持ちになります。



### 【豊かな心】

顔をあわせてコミュニケーションをすることで、豊かな心をはぐくむとともに、食への興味や関心にもつながります。



※栄養価(kcal)は中高等部のエネルギー量を記載しています。中高等部の1に対して、小学部低学年が約7割、小学部高学年は約8割の栄養価になります。

※献立は材料搬入の都合により変更することがあります。



東淀川支援ホームページに  
毎月の献立表と写真を掲載  
しています。