

5月9日は「県民ふるさとの日」です！



県民ふるさとの日は、明治16年(1883年)5月9日に現在の富山県が設置されてから、130年の節目を迎えたこと契機として、平成25年3月に定められました。この日に、富山県の自然や歴史、文化を見直して、富山県をもっと好きになろうと考えられました。

「県民ふるさとの日」にちなんで、9日(木)の給食は富山県の特産物である「ほたるいか」を使った献立になっています。また、ごはん、牛乳、ヨーグルトも富山県産です。

自然豊かな富山県をこれからも盛り上げていきましょう。



つくってみませんか？

【ハニーマスタードチキン】

卵を使用しないレシピです。

14日(火)の給食に登場します！



(材料4人分)

	鶏むね肉切り身	50g×4切れ
	塩・こしょう	少々
A	白ワイン	小さじ1
	はちみつ	小さじ2
	粒マスタード	小さじ1
	醤油	小さじ1弱

作り方

- ① 鶏肉に塩こしょうを振る。
- ② フライパンを熱し、①を焼く。
- ③ 火が通ったら、調味料を合わせたAを②にからめて焼く。



みんなでやってみよう！

はしでキャッチ&ボン♪ゲーム！

【準備するもの】

はし
ボウル (お椀でもよい)
お椀

切ったスポンジ
短いストロー
丸めた紙
ビーズ



じょうずにできるかな？

◆ゲームのやり方◆

はしを上手に使うってボウルの中の物をお椀に移すゲームです。
制限時間は1分間です。
時間内により多く移すことができた人が勝ちになります。



自分にぴったりのはしを持とう！

でくび ながくび
手首から中指まで
なが
の長さ×1.2

19.5cmのはし

おやひ ひとさ ひと ちよかく
親指と人差し指を直角
むす なが
に結んだ長さ×1.5

はしは、長すぎても短すぎても使いにくいものです。自分の手に合ったはしを使いましょう。

