

給食だより

がつごう
3月号

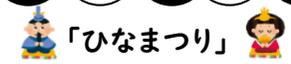
すこ しょう ばる あた たかさ を感じる 季節 となり、今年度も いよいよ 最後の 月 を迎えました。給食は 美味しかったですか？毎日の給食を通して、食べる 楽しさ や 大切さ を感じてもらえたら 嬉しいです。

1年間を振り返ろう！

給食の時間を振り返ってみましょう。できたものには、☑ を入れましょう。出来なかったことは、次に出来るようになるための一歩です。少しずつ頑張りましょう。何事もひとつひとつの積み重ねが、みんなの大きな成長に繋がります。

<p><input type="checkbox"/> 給食の前に石けんで、きちんと手洗いができた</p> 	<p><input type="checkbox"/> 給食の持ち物【エプロン・帽子(三角巾)・マスク】を忘れずに持ってくるのができた</p> 	<p><input type="checkbox"/> 協力して給食の用意ができた</p> 
<p><input type="checkbox"/> 「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶ができた</p> 	<p><input type="checkbox"/> よく噛んで食べることができた</p> 	<p><input type="checkbox"/> 苦手な食べ物にも、挑戦することができた</p> 
<p><input type="checkbox"/> お皿をピカピカにして、後片付けができた</p> 	<p><input type="checkbox"/> 給食に関わる人に感謝の気持ちをもつことができた</p> 	<p><input type="checkbox"/> 食べ物の働きや大切さがわかった</p> 

3月の献立より



3月3日は、ひなまつりです。子どもたちの健やかな成長と幸せを願う日本の伝統行事で、「桃の節句」とも呼ばれます。ひなまつりには、はまぐりのお吸い物、菱餅、ひなあられなどを食べる習慣があります。給食では、2日に「ちらしずし」3日には給食室で手作りする“ピーチ寒天ゼリー”が登場します。ピーチ寒天ゼリーの作り方を紹介します。

<p>【材料】4人分</p> <p>白桃缶 160g 水 160cc 粉寒天 小 2/3 グラニュー糖 大2弱 ゼラチン 0.4g</p>	<p>【作り方】</p> <ol style="list-style-type: none"> 桃の缶詰の汁気を切って、4等分にして容器に入れる。 鍋に水・粉寒天を入れ、粉寒天が溶けるまで弱火で煮立たせ、グラニュー糖・ゼラチンを入れる。 1に2を流し入れ、冷やして固める。 
---	---

「赤飯」
小学校 13日・中学校 4日
卒業をお祝いして小・中学校別で赤飯が登場します。



「五目きんぴら」
小・中学校 11日
門真市で採れた“れんこん”を使用した献立で、今年度最後の地場産献立です。



「第9回門真市学校給食選手権 優秀賞」
「ぽかぽか☆ちゃんぽん」
水桜小学校の児童が考えた献立です。「作ってみて意外とかんたんにつくれる事や、味付けもシンプルにできる事にびっくりしました。味をよりちゃんぽんに近づけるために、牛乳を入れました。」とのことでした！お楽しみ！



保護者のみなさまへ
日頃より、本市の学校給食へのご理解とご協力をいただき、誠にありがとうございます。今年度の給食は、3月23日(月)までです。【小学6年生は、17日(火)、中学3年生は、6日(金)まで】、新年度は、4月9日(木)から始まります。【小学校の新1年生は4月23日(木)から】
これからも美味しい給食を提供できるように取り組んでいきますので、引き続きよろしく願いいたします。