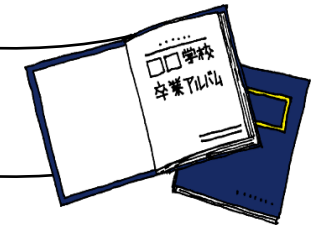


# 3月 給食だより

お子様と一緒に  
お読みください



## 卒業&進級おめでとう!



2月15日(木)~21日(水)に6年生と1~5年生で交流給食を行いました。1~5年生が飾りつけなどの準備を始め「おもてなし」を行い、6年生に感謝の気持ちを伝える温かい給食の時間を過ごしました。また、交流給食の献立は6年生が考えてくれました。「食べたいもの」ではなく、テーマを決めて、栄養や食材の旬、季節感などのバランスを考え、1~5年生のために素敵な献立を考えてくれました。ありがとうございました。

6年生のみなさん、ご卒業おめでとうございます。1~5年生のみなさん、4月からは新しい学年になりますね。

「食べる」ことはみなさんにとって、とても大切なことです。なぜなら、みなさんの身体はみなさんが食べるものからだけでできているからです。「献立表」や「給食だより」「食育掲示板」「げんきのもと」などでは、みなさんがこれから大人になるまでの食生活をよりよいものにするための大切なことをお知らせしているので、これからも参考にしてください。

今、食べている食事が、将来のみなさんの健康を支えてくれます。一食一食を大切に、大きくそして健康に育っていきましょう!

### 保護者のみなさま

今年度、本校の給食をはじめとする食育活動にご理解・ご協力をいただき、ありがとうございました。4年ぶりにさやむきなどの食の体験活動や保護者のみなさまの試食会、地域の方々との会食など、多くの食育活動を再開することができました。

また、一年を通して、安心・安全な給食を心がけ、地域で生産された食材を使用する「地産地消」を推進してきました。今後も「食育」としてのよりよい給食を提供していきたいと思っております。来年度もよろしくお願いいたします。



### ● のりの佃煮 ●

今月の給食レシピは、給食で大人気「のりの佃煮」です。レシピはとても簡単なので、ぜひ、ご家庭でも手作りしてみてください。

＜材料＞ 出来上がり90g (児童10人分)

- ・のり 10g
- ・水 90g
- ・しょうゆ 20g
- ・砂糖 12g
- ・みりん 12g

＜作り方＞

- ①のりは細かくちぎって、分量の水にふやかしておく。
- ②のりがふやけたら、調味料を加えて煮る。最初はやや強火で、水分が少なくなってきたら弱火にして、コトコトとじっくり煮あげます。(ゴムベラ等で混ぜながら煮ます)
- ③すくった時に「トロツ」としたら出来上がりです。



「おもてなし」担当  
 5年生 似顔絵  
 3・4年生 教室の飾りつけ  
 1・2年生 名札作り  
 みんなで協力しました!

