

3月 給食だより

今年度の給食も残り2週間ほどになりました。

給食の時間には、みなさんがおいしそうにモリモリ食べる姿、苦手な食材も健康な体を作るためにがんばって食べている姿などをたくさん見ることができました。毎日の、おうちでの食事や給食がみなさんの体の栄養となり、1年前よりだいぶ大きく成長したと思います。

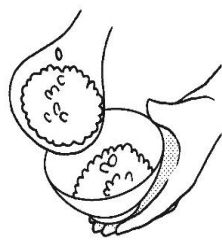
3月は今年1年を振り返り、給食でできるようになったこと、学んだことなどを考えてみましょう。いくつかおつかいでしょうか？

給食で1年間をふりかえってみましょう

身支度や手洗いなどの食事前の準備が清潔にできた



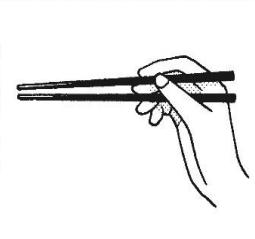
献立にふさわしい衛生的な盛りつけや、食器の並べ方ができた



重いものや熱いものに気をつけて、安全に運ぶことができた



はしの持ち方や食べ方などの食事マナーを身につけられた



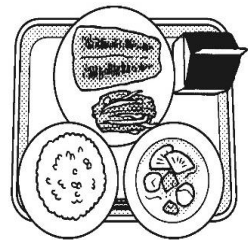
いただきます、ごちそうさまの食事のあいさつができた



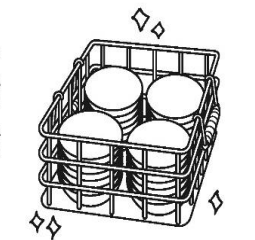
郷土食や行事食などの食文化について、知ることができた



栄養バランスのよい献立について、学ぶことができた



みんなで協力して手順よく片づけをすることができた



交流給食を行いました！

2月14日、17日、19日に交流給食を行いました。1～5年生が部屋の飾り付けや6年生の似顔絵、名札などの準備をし、6年生はみんなのことを考えた献立作りをしてくれました。給食室も、いつも以上に気合を入れ、「手作りチョコパン」や「ヤンニョムチキン」などを作りましたが、みなさんがわくわくうれしそうに食べている様子を見てとてもうれしくなりました。6年生への感謝の気持ちを伝えたり、楽しい会話のはずむ、すてきな交流給食になりました。



レシピ紹介 ～3月の給食より～

♪ 抹茶・シュガーあげパン ♪

材料（1人分）

- コッペパン 1個
- 揚げ油 適量
- グラニュー糖 6g
- 抹茶 0.15g

- ①抹茶と砂糖を固まりなく、よく混ぜておく。
- ②揚げ鍋にたっぷりの油を熱する。 油の温度の目安：200℃くらい
- ③油にコッペパンを入れて、油の中で転がし、すぐ取り出す。（30秒くらい）
- ④油を切り、熱いうちに味付けの粉をまぶしてでき上がり。

*グラニュー糖だけでもシンプルでおいしいです。

● 春休みに作ってみてもいいですね！ ●