

3月給食だより

2022.3.11 No.11
文責：岡本

黒潮町立学校給食センター

寒さも少し和らぎ、少しずつ春の訪れを感じられるようになりました。3月は一年間のしめくりの月です。今年度も昨年度に引き続き、各学校で手洗いなどの衛生面から座席の配置、また黙食に取り組んできました。そのさまざまな環境の中でも子どもたちは給食をしっかりと味わって食べていてうれしく感じました。これからも食への関心を持ち続けてほしいと思います。

保護者の皆様には日頃から学校給食へのご理解、ご協力をありがとうございました。これからも安全でおいしい給食を届けるため、日々努力してまいりますのでよろしくお願いいたします。

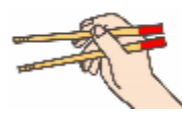
3月の給食目標は「一年間の反省をしよう」です。

この一年間、給食時間に正しい食事のしかたや、給食当番の仕事などはきちんとできましたか？下のチェック項目の□に印をつけてみましょう。○(できた) △(時々できた) ×(あまりできなかった)

食事の前の手洗いは、しっかりできた。



はしを正しく持って食べることができた。



みんなと協力して給食の準備や片づけができた。当番以外の人は静かに待っていた。

好き嫌いなく何でも食べた。苦手なものもがんばって食べた。

「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつは、きちんとできました。

よくかんで食べることができた。



良いしせいで食べることができた。

後片づけは、きまりを守ってしっかりできた。



4月からは学年も一つ上がります。新しい学年でがんばりたいことなど、給食時間の目標をたててみましょう！



給食紹介

- ごもちらしずし
- あさづけ
- ぎゅうにゅう
- すましじる
- メヒカリのからあげ
- ひなあられ

3月3日(木) ひなまつり献立



3月3日は桃の節句とも呼ばれます。日本では昔からお祝い事のときにはお寿司を食べてきました。子どもが病気をせず、元気に育ってほしいという願いがこめられています。春を感じる献立でした。

ひとこと返信を紹介します！

・いつもおいしい給食をありがとうございます。「米粉のブラマンジェ」…初めて聞く食べ物やな…と想像していたので、レシピを知れてうれしいです。給食に負けないおいしいのを家で作れるといいのですが…チャレンジしてみようと思います。

・土佐ジロー卵のスープの作り方を教えてください。

いつも給食レシピを活用して下さってうれしいです。家で作る時は自分の好みの甘さに調節できたりするのでいいですね。ぜひオリジナルのレシピにしてみてください！土佐ジロー卵のスープは、どの学校でも毎回得票の高いアンコール献立の人気メニューです。卵をふんわりと仕上げるのにコツがいりそうですね。

土佐ジロー卵のスープ

アンコール献立でも人気メニューの一つです。



●材料(4人分)●

- 豆腐……………50g
- (土佐ジロー)卵…1個60g
- かにかまぼこ…25g
- 玉ねぎ……………1個
- にんじん……………30g(2センチ幅程度)
- ねぎ……………1~2本分
- だし昆布……………3g
- かつお節……………3g
- 水……………600ml
- 塩……………小さじ1/2
- 薄口しょうゆ…・大さじ1弱

●作り方●

- ①昆布とかつお節でだし汁をつくる。
- ②豆腐をさいの目切り、玉ねぎ・にんじんは千切りにする。
- ③かにかまぼこは2センチ程度の幅に切り、ほぐしておく。
- ④①でつくっただし汁に②③を加え、煮立たせる。
- ⑤塩としょうゆを加え調味し、水溶きででんぷんを入れる。
- ⑥割りほぐした卵を穴あきお玉でまわし入れる。
- ⑦味をととのえたら、小口切りしたねぎを加える。

お知らせ

3月分の給食費の振替日は、**3月31日(木)**です。

3月分の精算徴収額がいつもの月より高額になっている方がいますのでご確認ください。(精算徴収額は追ってお知らせします。) また、振込指定口座の残高確認をよろしくお願いいたします。





味わって食べています♪



教室で仲間と食べる特別な給食は、一生の思い出になります！



お世話になった先生たちとも給食を楽しみます。(普段は検食で先に食べる) 校長先生と食べたい！という希望があり、貴重な時間を過ごしました。



衛生面を考慮して、一人分ずつ盛り付けてくれました！



ラーメンにからあげ・・・中学生には特に人気がありました。



余ったデザートも、いつものようにじゃんけんで決めます！

中学3年生卒業記念給食☆



いつもの配膳と違い、自分で食べる分を取っていきます。トレイの上にバランスよくのせています。



やっぱりささみのレモンフライは人気があります！！



ケーキ職人山本さんのショートケーキです。大きなイチゴがのって豪華です！



調理員さんも普段よりも早く出勤して、テキパキ段取りよく仕上げてくださいました！感謝です！



6年生のフルーツバイキングもやっています！



ひとこと返信

給食に関する疑問や質問、感想など、気軽にお寄せください。

学校 年 組 名前

