



土合小 給食だより（3月号）



日に日に春の訪れが感じられる季節となりました。昔から「三寒四温」といいますが、寒い日と温かい日を交互に繰り返し、春は確実に近づいてきています。

3月は、1年の学びの締めくくりの月です。また、6年生にとっては、次のステージに向かって羽ばたく準備をするときです。土合小学校での残りの日々を、楽しい思い出でいっぱいにしてください。



おすすめ！我が家のおいしい自慢！



2月の給食だよりでもお知らせしましたが、給食週間で4年生～6年生が取り組んでくれたおすすめ献立から4名の献立を3月の給食で紹介しています。

6日（木）かぶと鶏肉のシチュー・・・4年1組の児童より

👉 かぶを美味しく食べられるメニューを工夫してくれました！かぶの葉の緑と人参の色で彩りもきれいです。

7日（金）キーマカレー・・・4年6組の児童より

👉 たまねぎの甘味がポイントです！全部で約50キロ使います。ひよこ豆も入って栄養満点です！

12日（水）いもフライ・・・5年4組の児童より

👉 栃木県佐野市の郷土料理を紹介してくれました。じゃがいもにパン粉をまぶして油で揚げ、ソースをかけます。お楽しみに！

14日（金）マカロニ豆乳グラタン・・・6年3組の児童より

👉 牛乳、卵、小麦粉不使用のグラタンを考えてくれました。豆乳と米粉を使っています！調理員さん手作りのグラタンを出します！お楽しみに！

☆☆☆☆☆☆2月5日学校保健委員会（食育について）を開催しました！☆☆☆☆☆☆

保護者の方から給食についてたくさんの貴重なご意見を頂きました。その中で給食を作っている様子の動画を親子で観られると有難いという意見を頂きました。

そこで、ピザトーストを作っている動画を teams 授業用に格納しましたのでご自宅でお子様と一緒に観て頂けると嬉しいです。

《給食室より》1年間有難うございました。

3月19日をもって、今年度の給食が終了します。今年度も本校の学校給食に深いご理解とご協力をいただき、有難うございました。給食室では、食品や調理過程の安全に細心の注意を払い、子どもたちの喜んでくれるおいしい給食を提供できるように努めてまいりました。来年度もスタッフ一同、力を合わせて安全安心、おいしい心のこもった給食づくりに、力を注いでいきたいと思います。

（新年度の給食は、4月10日からです。）