



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。

2日(月) 鶏肉と大根の煮物・・・4年3組の児童より

👉 給食室の大きな釜で鶏肉と大根を煮ます。彩りも考えてくれて大根の葉も利用します。

13日(金) タンドリーチキン・・・4年6組の児童より

👉 鶏肉をガラムマサラ、カレー粉、トマトピューレ、ヨーグルトに漬けてオーブンで焼きます。本格的なレシピを紹介してくれました。

17日(火) 和風きのこスパゲティ・・・5年4組の児童より

👉 ベーコンが美味しさの秘訣です。しいたけ、しめじ、まいたけをたっぷり使います。

17日(火) 豆腐ナゲット・・・6年5組の児童より

👉 美味しく、ヘルシーなレシピを紹介してくれました。ごはんやパン、何にでも合うおかずです。今回はスパゲティと組み合わせてみました。

☆☆☆☆給食に関するアンケートにご協力頂きありがとうございました☆☆☆☆

①学校ホームページに掲載している写真を見ているか？ はい・・・42% いいえ・・・58%

②レシピを見てご家庭で料理をされたことがありますか？ はい・・・24% いいえ・・・76%

③毎日献立表を見ているか？ はい・・・30% いいえ・・・70%

④お子さんと給食の献立について話をしますか？ はい・・・97% いいえ・・・3%

以上の結果から給食を話題にして下さるご家庭が多いことが分かりました。今後はレシピを充実させて、ご家庭でも給食の献立を再現できるようにしたいと思います。

《給食室より》1年間有難うございました。

3月19日(木)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ひます。

(新年度の給食は、4月10日(金)からです。)