

＊ 給食だより ＊ 3月

今月の目標

一年の給食の反省をしよう



今年度も残り一か月となりました。進学や進級をひかえた、まとめの時期です。一年間の成長をふり返るとともに、できていること、できていないことを確認することも大切です。進学、進級に向けて、準備を整えていきましょう。

給食の時間をふりかえろう

できたものには□にチェックを入れて、給食の時間のふりかえりをしましょう。

<input type="checkbox"/> 協力して給食の準備をすることができた 	<input type="checkbox"/> 1人分の量をきれいに盛りつけた 	<input type="checkbox"/> 楽しく会食することができた
<input type="checkbox"/> バランスのよい食事のとり方がわかった 	<input type="checkbox"/> 地域の地場産物がわかった 	<input type="checkbox"/> 感謝の気持ちを持って食べることができた

リクエスト献立 2/14

マーラーカオ 牛乳
 セレクトラーメン(しょうゆ/塩/豚骨)
 焼き餃子 煮卵 フルーツ杏仁プリン



3年生の給食の様子



栃木県の郷土料理【しもつかれ】焼いた鮭と大根、にんじん、大豆、油揚げ、酒粕を入れてじっくり煮込み、生徒が食べやすいように仕上げました。

卒業生は在校生よりも早く休みに入ります。春休みは普段より、「時間に余裕がある日」も多いと思います。最初から全部作るのは大変だけど、少しずつ食事作りにチャレンジさせてみませんか。

台所に立たれると「かえって邪魔」な場合もあるかもしれませんが、料理ができるまでには、きっといろんな発見があるはず。「食事を用意する苦勞」に気づけば、食べ物に対する感謝の気持ちも芽生えることでしょう。食器などを洗う・お米を研ぐなど簡単な作業からでもいいので、家族で話し合っはいいかがでしよう。

