

# ランチタイム ニュース

あと1か月で今年度も終わります。3月の給食目標は、「一年間の給食の反省をしよう」です。給食前の手洗いはきちんとできましたか？ 協力して当番の仕事ができましたか？ 苦手なものも少しずつチャレンジしましたか？ 感謝の気持ちをもっていただき、片づけができましたか？ 一人ひとり、この一年間を振り返ってみましょう。

## ☆こんだてしょうかい☆

### ひなまつりメニュー

1日(木)「ちらしずし」「ももゼリー」

2日(金)「ひなあられ」

3月3日は、「ひなまつり」です。「桃の節句」ともいいます。

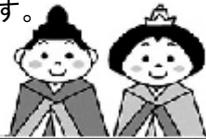
子どもたちが病気をせず、元気に育ってほしいと願い、ひな人

形をかざったり、桃の花やひしもちを供えてお祝いをします。

ひなあられは関東と関西で味や形が違うそうです。

給食では、少し早いですがひなまつり献立で

お祝いしましょう。



## 「6年生が考えたメニュー」が給食に登場します！

6年生の家庭科で、「給食の献立を考えよう」という学習をしました。まず、給食の献立がどのようにたてられているのかを知りました。その後、実際に自分たちで給食のメニューを考えました。お家の人気メニューのレシピを聞いてきた人もいました。たくさんいいメニューが出来たのですが、その中から6つのメニューが3月に登場します！

## 6年生が考えたメニュー

3月2日(金)

「とん肉のトマト煮」



1～6年生、みんなが食べられるメニューを考えてくれました。

3月5日(月)

「みそカツ」



愛知県の郷土料理のみそカツは、ごはんにとっても合うメニューですね。

3月7日(水)

「そばろチャーハン」



「キャベツスープもいもいスープ」

そばろで味付けをしたチャーハンと、キャベツの甘みを感じられるようなスープのメニューを考えてくれました。

3月12日(月)

「手づくりチーズハンバーグ」



大人気ハンバーグのアレンジです。当日は給食室でひとつひとつ手づくりしてもらいます。

3月13日(火)

「根菜のきんぴら」



ごぼう、人参、こんにゃくも入ったきんぴらを取り入れてくれました。

3月14日(水)

「酢鶏」



お店で出せるくらい味に自信のあるメニューを考えてくれました。いつもと違う中華を楽しみましょう。

～他のメニューもステキでした！！～

「豚肉ときのこのポン酢炒め」「ミートソースとポテトのグラタン」「ちくわの明太フライ」「豚キムチ」「うっちー丼」「手羽先風とり天」「いかのペロンチーノ」「豆苗と水菜のみそバター炒め」などです。残念ながらすべてを給食には取り入れられませんでした。ぜひお家で作ってみてくださいね！

6年生のみなさんへ

『食べもので体が作られ、食べ方で心が育つ』  
これからも食べることを大切にしてくださいね。

～給食室より～

