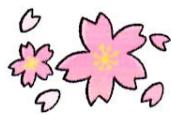


ランチタイム ニュース



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☆



3月3日はひなまつり 1日(金)「ももゼリー」



「桃の節句」ともいい、ひな人形や桃の花を飾ってお祝いします。子どもたちが病気をせず、元気に育ってほしいと願いをこめた行事です。

給食の桃ゼリーは、給食室で桃ジュースを使って手作りしています。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



3月に出るメニュー以外にも「ごぼうハンバーグ」「いりどりシチュー」「ナポリタンうどん」「あげ豆腐のみそ和え」「みたらし味の芋もち」などステキなメニューがありました。残念ながらすべてを給食に入れられませんでしたが、ぜひお家で作ってみてくださいね。

3月5日(火) 「カレーピラフ」

体の調子をととのえる食品がたくさん入ったメニューを考えてくれました。

3月6日(水) 「ホイコーロー」

一品でも野菜がたくさん食べられるメニューです。

3月8日(金)

「あげパン」「豚肉の紅茶煮」「キャベツととうもろこしの盛り合わせ」あげパンは給食でも人気のメニューですね。キャベツととうもろこしで彩りが良くなります。

3月11日(月)

「あげ鶏の香味南蛮だれ」

あげた鶏肉と薬味の入ったたれがごはんによく合いそうです。

3月13日(水)

「チキンカレーライス」

カレーの献立をたててくれた子が多かったです。野菜がたくさん食べられて、人気の献立をみんなで食べたいですね。

3月14日(木)

「肉みそひじきそぼろごはん」

みそ味のそぼろをごはんにかけていただきます。給食のごはんがなくなってしまうメニューです。

3月18日(月)

「チキンライス」「キャベツスープ」

みんなが食べられるメニューを考えてくれました。給食のチキンライスとは違いコーンが入っています。

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。

