



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」「いろどりシチュー」「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。残念ながらもすべてを給食に入れられませんが、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だ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)

「肉みそひじきそばごはん」

みそ味のそば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。

