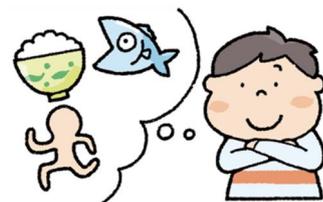




食育だより 3月

今年度も残りわずかとなりました。3月は、学年のまとめや新しい学年に向けての準備をする月です。

食育だよりでは、食について様々なことをお伝えしてきました。これまで学んだことを振り返って、今後の生活にいかしていきましょう。



1年間を振り返ってみましょう！

① 手洗いを忘れずにできた。 <input type="checkbox"/> ○ <input type="checkbox"/> ×	② 給食の準備を協力してできた。 <input type="checkbox"/> ○ <input type="checkbox"/> ×	③ 好き嫌いを残さず食べられた。 <input type="checkbox"/> ○ <input type="checkbox"/> ×	④ 正しい姿勢で食べられた。 <input type="checkbox"/> ○ <input type="checkbox"/> ×
⑤ 静かに給食の時間を過ごせた。 <input type="checkbox"/> ○ <input type="checkbox"/> ×	⑥ あいさつを忘れずにできた。 <input type="checkbox"/> ○ <input type="checkbox"/> ×	⑦ 後片付けがきちんとできた。 <input type="checkbox"/> ○ <input type="checkbox"/> ×	⑧ 箸を正しく使った。 <input type="checkbox"/> ○ <input type="checkbox"/> ×

○の数：0～3個：がんばりましょう。 4～5個：もう少しがんばりましょう。
 6～7個：よくできました。 8個：来年度もこの調子でがんばりましょう。

今年度の給食は、6年生は15日(金)までです。1～5年生は22日(金)までとなっています。毎日給食室では、衛生管理を徹底し、安全・安心な給食を提供できるように努めてきました。みなさんの「おいしい！」という言葉が、給食調理員の励みとなっています。これからも安全面に気を付けながら、たくさんの「おいしい！」が聞ける給食を提供できるように工夫していきます。



春休みは家の仕事を積極的に！

自分にできることを考えて、自分の仕事としてやってみましょう。



春休みに朝食を自分で

つくってみよう

家にある食材で朝食を準備してみましょう。簡単な料理をつくらったり、前日の夕食の残りをアレンジしたりするのもよいでしょう。栄養のバランスにも気をつけられるとよいですね。



きゅうしょくしょうかい 給食紹介

こんだて ひなまつり献立

きんめだい さいきょうや ていきょう さかな にがて ひと
金目鯛の西京焼きを提供しました。魚が苦手な人も
「おいしい!」と食^たべることができました!



きゅうしょく トマト給食

こんかい
今回は、「さばのトマトみそソースがけ」です。たっぷ
りのトマトと、酒、白みそ、砂糖でつくったソースです。



ねんせい 6年生バイキング給食

そつぎょう いわ きゅうしょく じっし
卒業を祝って、バイキング給食を実施しました☆マ
ナーに気を付けながら、楽しい時間を過ごしました。



ほか 他にも... ♪

や
ケーキ屋さんのチョコケーキや、かぴょうのクレー
ム煮など、いろいろな給食を提供しています。



らいねんど さまざま しょくさい りょうり ていきょう しょく かんしん たか
～来年度も様々な食材や料理を提供し、食への関心を高められるよう努めていきます。～