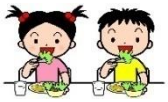
食育だより 3月

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。
これまで食について，お便りで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ってください。

【おうちのひとと一緒に読みましょう！】

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

○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。

給食当番できたかな？

- 石けんを使ってきちんと手洗いをすることができましたか？
- 給食当番としてふさわしい身じたくを整えることができましたか？
- 盛り残しに気をつけて，ていねいに配膳をすることができましたか？
- 給食当番は協力をして給食の準備をすることができましたか？

給食当番の身じたくチェック

□ぼうしにかみの毛をきちんと入れてできましたか。
□マスクは鼻までおおってできましたか。
□手を石けんできれいに洗い，アルコールで消毒をしてできましたか。
□つめは短く切っていましたか。
□きれいな白衣を着てできましたか。

今年度の給食は，6年生は16日（木）までです。1～5年生は24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，安心・安全な給食を提供できるように努めてきました。
みなさんの「美味しい！」という一言が，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「美味しい！」が聞ける給食を提供できるように工夫していきます。

★令和5年度4月10日（月）の給食は，『麦入りご飯・チキンカレー・牛乳・フルーツババロア』です。

家族そろって食事をする時間を作ろう！

今年度の給食の時間では，感染症対策として，前を向いて静かに食べる『黙食』を徹底してきました。
春休み中は，家族そろって食卓を囲む時間を作ってみて下さい。食事のマナーが自然と身につき，親子でのコミュニケーションの時間も増えます。家庭での食事の時間を振り返り，家族で美味しさや楽しさを共有する時間を大切にしましょう。

給食紹介

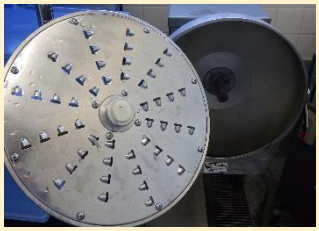
行事食や旬の食材など，食育につなげながら
いろいろな給食が登場しました♪

節分（いわし・福豆）

初午（赤飯・しもつかれ）

ひなまつり（ちらし寿司）

給食室で「しもつかれ」は，このように作りました！



スライサーという機械で，「ささ切り」の刃を２回使って，大根と人参を粗くおろしました。

材料の鮭は，オーブンで焼いてから骨が無いかの確認をして，使用しました。

大きなえびフライ☆

デコポン

メロの西京焼き

銀鮭の塩麹焼き

とちあいか

銀鱈の照焼き

6年生　給食の様子

３月は，６年生からのリクエストが多かった献立がたくさん登場しています！

協力して手際よく配膳準備をしていきます。

←フルーツポンチは，各教室でサイダーを加えて完成です♪

配膳前に消毒をします

～　楽しい雰囲気で，給食の時間を過ごしています　～