



令和5年3月10日
横浜市立根岸小学校
校長 杉山 真理子
栄養職員 佐藤 美奈里

徐々に気温が上がり日中は春の暖かさを感じるようになりました。児童の皆さんは4月に比べて身体が大きくなり成長し、給食を食べられる量も増えていきました。今のクラスで食べる給食も残りわずかです。1日1日を大切に過ごしてほしいです。

新しい学年に向けて/

1年間の食生活を振り返ろう



今月の給食目標は、「1年間の給食を振り返ろう」です。給食時間の過ごし方や、毎日の食事の仕方はどうでしたか？自分自身の1年間の食生活の面から振り返って、出来たものにはチェックをしてみましょう。

| | | | |
|---|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1日三食 きちんと食べた | <input type="checkbox"/> 食事の前には きれいに手を洗った | <input type="checkbox"/> よく噛んで食べた | <input type="checkbox"/> 正しい箸の持ち方 食器の置き方ができた |
| <input type="checkbox"/> 苦手な食べ物でも 少しは挑戦した | <input type="checkbox"/> 赤黄緑の食品を バランスよく食べた | <input type="checkbox"/> 給食当番の仕事を 協力してできた | <input type="checkbox"/> 感謝の気持ちを込めて あいさつができた |

これから春休みに入ります。新学年になるにあたって、時間のある春休みに今一度自分の食生活を見直してみましょう。

3月の献立について

- 卒業・進級を祝う献立として、赤飯を取り入れました。
- ひな祭りの行事食として、菜の花ずしを取り入れました。
- 旬の食品を取り入れました。
(さわら、キャベツ、こまつな、糸みつば、しらぬひ)



給食室より

1日(水)は今年度最後のあげパンでした。児童からはもちろんですが、先生たちからも期待の聲が上がるメニューです。どのようにして作られているのか、一部ですが写真を載せたいと思います。



クラスごとに
パンを数えます

揚げ網を両手に持ち、
素早く揚げていきます



180℃の高温の油で
約50秒揚げていきます



きな粉砂糖をまんべんなく
まぶしていきます

完成！
ほとんどのクラスが
完食でした！



新年度の給食開始は4月13日(木)予定です

根岸小の給食運営にご理解ご協力をいただき、ありがとうございました。
来年度もよろしくお願いいたします。