

給食だより 3月

令和5年3月14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

卒業と進級を目前に控え、今のクラスで給食を食べるのは残りわずかとなりました。今年度から対面での喫食が再開され、久しぶりに、または入学してから初めてお友達と給食を食べる機会ができ、給食時間中も楽しそうな声が教室から聞こえていました。残り数回ですが、クラスでの日々も、給食も一日一日を大切にしたいと思います。

一年間の給食を振り返ろう



今月の給食目標は、「一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？自分自身の一年間を食事の面から振り返って、できたものにはチェックをしてみましょう。

<p>①手洗いを忘れずに できましたか</p> 	<p>②給食の準備を協力 してできましたか</p> 	<p>③苦手な食べ物にも 挑戦できましたか</p> 
<p>④よい姿勢で食べま したか</p> 	<p>⑤お友達と楽しく会食 ができましたか</p> 	<p>⑥感謝の気持ちを込めて 挨拶ができましたか</p> 
<p>⑥一日3食しっかり食べ ましたか</p> 	<p>⑧よく噛んで食べましたか</p> 	<p>⑨正しい箸の持ち方、食器 の置き方ができましたか</p> 

3月の献立について



○望ましい食生活を実践するための、参考となる献立を取り入れました。

(主食・主菜・副菜のそろった献立(8日)、まごポイント満点の献立(7日))

○卒業・進級を祝う献立として、菜の花ごはんを取り入れました。(4日)

○旬の食品を取り入れました。

(さわら、キャベツ、こまつな、みつば、いよかん)



4日(月) 菜の花ごはんの具(たまごそぼろ)

ひなまつりにちなんだ献立です。菜の花に見立てたたまごそぼろは、彩りが良く大変好評でした。

たまごを釜に入れて10分ほど混ぜ続けた後、菌の繁殖を防ぐために、また10分ほどかき混ぜながら冷まします。鉄釜で作ると色が黒くなってしまうため、色止めてお酢を加えています。

5日(火) あげパン

児童も先生も心待ちにしていたあげパンです。今回はきな粉味でした。パンが油を吸いすぎないように、油と馴染ませたらすぐに引き上げることで、カリッとした食感になります。きな粉砂糖には少量の塩を加えることで、より甘みを引き立たせています。



お知らせ

・今年度の給食終了日は**3月18日(月)**です。白衣の点検・補充を行いますので、給

食当番が終了したら、1~5年生は21日(木)までに、6年生は11日よりエプロンを着用しますので、白衣は18日(月)までに洗濯をして持たせてください。

・給食帽子のゴムが伸びていないか、サイズが小さくなっていないか等のご確認をお願いいたします。

新年度の給食開始は4月12日(金)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。