



## 給食だより

3月は陰暦で「弥生<sup>やよい</sup>」といいます。「<sup>きくさ</sup>木草、<sup>おつき</sup>いや生い月」が縮まってできたといわれ、文字通り草木の芽が出て成長してくる月です。「<sup>さくらつき</sup>桜月」「<sup>はなみづき</sup>花見月」ともよばれることもあります。学校では「卒業」「年度末」など区切りの月になりました。体調管理に気をつけ、残りの日々をよい思い出でいっぱいにしましょう。



### 3月分の献立から



\*ひな祭りの献立として、菜の花ずし(4日)を取り入れました。

酢めし 牛乳 菜の花ずしの具(さけそぼろ・卵そぼろ) すまし汁

お祝いの意味で**紅白のはんぺん**を使用します。

\*子どもたちの思い出に残るような献立を多く取り入れました。

【ポークカレー(1日) 麻婆豆腐(9日) あげパン(12日) 肉じゃが(15日) チリコンカン(16日)】

\*卒業、進級を祝う献立として、赤飯(11日)を取り入れました。

\*季節の食品として、**さわら・キャベツ・こまつな・糸みつば・せとか**(柑橘類)を取り入れました。

### ◎みなとみらい本町小オリジナルメニュー

★横浜市基準給食の回数との関係で本校は **17日(水)**まで給食を実施いたします。

#### ソフトフランスパン 牛乳 マカロニのグラタン キャベツサラダ セレクトデザート

マカロニのクリーム煮を調理した後、クリームチーズ、パン粉をふりコンベクションオーブンで焼きあげます。

ヨーグルト・・・骨や歯を丈夫にする  
 いよかんゼリー・・・風邪を予防する  
 りんごゼリー・・・おなかの調子を整える  
 3つのデザートの中から事前にアンケートを取って児童が選んだものを提供します。

6年生対象

★6年生卒業おめでとうお祝い給食を実施します **8日(月)**

主食 パン3種(はいがロール・ホワイトブレッド・ロールパン)

牛乳

主菜 メヒカリフライ 蒸しシュウマイ 焼きウインナー

副菜 ブロッコリー ミネストローネ ミックスフルーツ

主食・主菜・副菜のそろった献立は栄養バランスが良く健康に暮らしていくために大切なことを給食で確認します。

### 〈お知らせとお願い〉

3月の給食は17日(水)で終了します。今年度も本校の給食につきまして、ご理解、ご協力をいただきありがとうございました。白衣を持ち帰った児童は洗濯、アイロンがけをして学校に持たせてください。その際、ボタンやほつれ等ありましたら補修していただくと助かります。担任が点検し次年度のクラスに引き継ぎます。

令和3年度は、4月12日(月)から給食が始まります。どうぞよろしくお祈いします。