

きゅうしょくだより

令和6年(2024年)3月
枚方市立菅原東小学校

ひ ひ あたは はる きせつ いま がくねん す さいご つき
日に日に暖かく春らしい季節になってきます。いよいよ今の学年で過ごす最後の月になりました。この1年間を振り返ってみて、給食時間の過ごし方や毎日の食事の仕方などはいかがでしたか。よかったところはそのまま継続し、足りなかったことは気をつけながら今年度最後の給食を楽しく味わって食べましょう。

3/3 ひな祭り



ひしもち

3月3日は「ひな祭り」。女の子の健やかな成長を願ってお祝いをする日本の伝統行事です。現在のよう
に、ひな人形を飾るようになったのは江戸時代のこと
で、もとは人形を身代わりにして邪気をはらう「流しび
な」が起源とされます。行事食として、ちらしずし、はまぐ
りのお吸い物、ひしもち、ひなあられなど、華やかな食べ
物が並びます。



はまぐりの
お吸い物



ちらしずし



ひなあられ



肉ボール チーズクリームソース

～給食のこんだてより～

《作り方》

- ①肉ボールを蒸す。またはオーブンで焼く。
- ②フライパンに油を入れて熱し、玉葱、マッシュルームを炒め、塩、こしょうを入れる。
- ③牛乳、生クリーム、粉チーズを入れて混ぜ、パセリを入れてソースを仕上げる。
- ④①の肉ボールと④のソースを和えてできあがり。

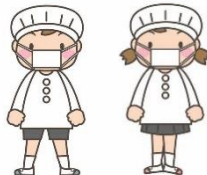
※給食の量を基準にしていますので、
家庭で調理する時は調整してください。

材料(5人分)

- 肉ボール(タレなし肉団子)・・・200g
- たまねぎ(うす切り)・・・80g
- パセリ(みじん切り)・・・少々
- マッシュルーム(うす切り)・・・10g
- 生クリーム・・・15g
- 牛乳・・・20g
- 粉チーズ・・・5g
- 塩・・・1g
- こしょう・・・少々
- オリーブ油・・・適量
- 水・・・10cc

しんねんど きゅうしょく がつ か すい
新年度の給食は4月10日(水)からです。

給食エプロンやぼうしが破れたりゴムがゆるんだりしていませんか？
しんねんど はじ じゅんび とどの
新年度が始まるまでに準備を整えておきましょう。



「食育」チェックシート

この1年の給食時間を振り返り、できたことに○を付けましょう。



<p>きゅうしょく まえ て 給食の前に手を きれいに洗えた</p>	<p>きゅうしょくとうばん み じたく 給食当番の身支度 をきちんとできた</p>	<p>しょくじ 食事のあいさつを 心を込めて言えた</p>
<p>しょつき ただ なら 食器を正しく並べる ことができた</p>	<p>はし ただ も お箸を正しく持ち、 上手に使うことが できた</p>	<p>あじ よくかんで味わって 食べることができた</p>
<p>ちいき さんぶつ しょくぶんか 地域の産物や食文化 を知ることができた</p>	<p>にほん でんとうぎょうじ 日本の伝統行事と 行事食について知 ることができた</p>	<p>しょくじ バランスのよい食事の 組み合わせがわかった</p>

ご卒業おめでとうございます



「食べる」というのは、動物や植物など、いろいろな生き物の命をいただくことです。その命をつないで、私たちは「生きる」ことができます。また、多くの人の支えがあって「食べる」ことができています。これからも感謝の気持ちを忘れずに、「食べる」ことを大切にしてください。