

給食だより



令和6年
3月号

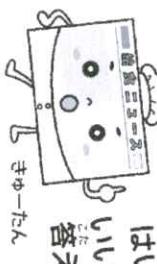
毎月19日は食育の日

流山市立おおたかの森小中学校

桜のつぼみがふくらみ始め、春の訪れを感じる季節になりました。今年度も、早いもので最後の月となりました。給食では、今までは苦手だったけれど、食べられるようになつた、という子どもたちの姿が多く見られました。今後も、どんどんチャレンジして、なんでも食べられるようになつてもらえると嬉しいです。
もうすぐ春休みです。心も体も、元気よく新年度を迎えるように、早寝・早起き・朝ご飯を心がけた生活を送つていただければと思います。1年間、給食着の洗濯やアイロンがけ、修繕等、日々の給食運営にご協力いただきまして、ありがとうございます。

1年間の食生活をひるがえり返ってみよう！

スタート！



③食事をよくかんで

食べることがで
きた



①朝食を毎日

食べることがで
きた



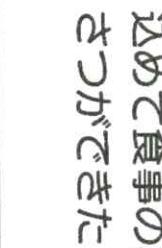
②食事の前に石けんで手洗いがで
きた



④食品の3つや6つのグループの働きを知ることがで
きた



⑤感謝の気持ちを込めて食事のあいさつができた



⑥苦手な食べ物を食べることがで
きた



⑨間食は時間や量を決めて食べることがで
きた



ゴール！



☆児童・生徒の皆さんもおうちの方と一緒に読んでくださいね。

桃の節句(ひな祭り)

ひな祭りは、3月3日の桃の節句のことで、女の子の健やかな成長や幸せを祈つて、お祝いをする日です。

<ひな祭りといえба…>

・雛人形



雛人形は、子どもたちを病気や事故から守つてくれるとしてされています。立春(2月4日頃)から2月中旬にかけて飾り、ひな祭りが終わつたらできるだけ早くしまうのが良いとされています。

・ひなあられ

ひなあられには、ピンク、白、緑の色があつて、この色にはそれぞれ意味があります。(ピンクは生命、白は雪の大地、緑は木々の芽吹き)

これを食べることで、自然のエネルギーをもらい、元気で丈夫に育つとされているそうです。

・ちらし寿司

ちらし寿司には、縁起の良いものを入れてお祝いします。

おすすめ給食レシピ～きな粉揚げパン～

昭和の時代より平成、令和と大人気の揚げパン！固くなってしまったパンをおいしく食べるため、揚げて砂糖をまぶしたことが始まりといわれています。3月は1番人気のきな粉揚げパンが登場します。ぜひ、春休み中に自宅で作ってみてください。

<材料>(5人分)

- ・コッペパン 5本
- ・揚げ油 適量
- ・きな粉 100g
- ・上白糖 100g
- ・塩 ひとつまみ

<作り方>

- きな粉、上白糖を計量し、合わせてザルで1回ふるう。

- ①に塩をひとつまみ加え、よく混ぜる。

- 揚げ油は190°Cくらいに熱し、鍋の大きさに合わせて1~2本ずつ入れる。油にくぐらせたら、すぐに取り出する。(約10秒)

- 油を軽くきり、②をまぶしたら、できあがり！

食生活をふり返ってみてどうでしたか？ できることを増やしていきましょう。