

3月 給食だより

令和6年2月
編集発行
守口市教育委員会
守口市学校給食協会



ひ しょくせい かつ ふ かえ
日ごろの食生活を振り返ろう!



はや いま がくねん す ごす ひ のこ ねんかん きゅう
早いもので、今の学年で過ごす日も残りわずかです。この1年間の給
しょくじ かん ふ かえ じゆんび あとかたづ
食時間を振り返ってみると、準備や後片付けがスムーズにできるよう
になったり、にがて にかたづ いろいろ せいちよう
苦手だった物が食べられるようになったりと、色々な成長
があつたのではないのでしょうか。日ごろの食生活についても、各自で振
かえ
り返ってみましょう。

あさ まいにち た
朝ごはんを毎日食
べていますか？



しょくじ まえ て
食事の前に手をき
れいに洗っていますか？



「いただきます」
「ごちそうさま」の
あいさつをしてい
ますか？



あじ
よくかんで、味わ
って食べていますか？



にがて た もの
苦手な食べ物にも
挑戦していますか？



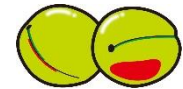
まいにち しょくじ たの
毎日の食事を楽し
んでいますか？



ほんねんど きゅうしょく とうちりょうり しょくざい
本年度の給食テーマは、「ご当地料理・食材」です。
こんげつ とうちしょくざい うめ
今月のご当地食材は、「きざみ梅」です。

うめ わ かやまけん だいひょう とくさんぶつ ひと せいさんりょう ぜん
◎梅は、和歌山県を代表する特産物の一つです。生産量は全
こくいち ぜんこくせいさんりょう ほんぶん いじょう し
国一位で、全国生産量の半分以上を占めています。

がっ か きゅうしょく わ かやまけんさん うめ しょう しんこんだて
◎3月8日の給食に、和歌山県産のきざみ梅を使用した新献立
「さばのうめ煮」が登場します。梅のさっぱりした風味を加え
たさばの煮物です。



ぞつぎょう しんきゅう
卒業・進級おめでとうございます！

がっ か こんだて せきはん ぎゅうにゅう じる
3月14日の献立は、「赤飯・牛乳・すまし汁・トンカツ・ポイルキャベツ・セ
レクトデザート」の、お祝い献立です。

せきはん ちょうりしつ あずき こめ ごめ いっしょ た
赤飯は、調理室で小豆をゆで、米・もち米と一緒に炊きます。トンカツ
は、ひとりまい ちょうりしつ こども あ
は、1人1枚ずつ調理室で衣をつけて揚げます。

セレクトデザートは、かき ふた じぜん えら とうじつ た
下記の二つから事前に選んだものを当日食べます。



みかんゼリー



お祝いわがし

