

1年間を振り返ってみましょう

今年一年間、こども達は給食を通して様々なことを学んできました。

下記の内容をこども達と一緒に振り返り、いくつ出来たか確認してみましょう。

食事の前に手を洗った 	よくかんで食べた 	はしや食器を正しく持って食べた 
良い姿勢で食べた 	苦手なものや初めての料理にも挑戦した 	食べ物や作ってくれた人に感謝しながら食べた 



3月3日はひな祭り

3月3日はひなまつりです。

ひなまつりに食べるひなあられの色には意味が込められています。

☆3色のひなあられ

白・・・『清浄』を表す雪に覆われた大地

緑・・・『健康や長寿』を願う木々のエネルギー

赤・・・『魔よけ』を表す桃の花と生命のエネルギー

自然の恵みや四季の移り変わりを表現しており
女の子の健やかな成長と健康を願う意味が
込められています。



残菜結果から



	人気のメニュー	残菜の多かったメニュー
主菜	鶏肉のから揚げ・ハンバーグ・ 酢豚・春巻き・麻婆豆腐 など	生揚げのみそ炒め・ホイコーロー・ ししゃもの南蛮漬け など
副菜	だいがくいも・のりサラダ ごま和え など	切り干し大根煮・コールスロー・ 竹輪のゴマネーズサラダ など
汁物煮物	肉じゃが・ワンタンスープ ABC スープ・ポタージュ など	ミネストローネ・なめこ汁・ もずくスープ など
丼物	カレー・親子丼・ねぎ塩豚丼 など	コンナムルパブ・カミカミ丼など

肉料理はよく食べ、魚料理、炒め物など野菜を多く使った料理は残りがちでした。また、海藻や乾物を使用した料理は食べ慣れないようです。給食は「学校給食摂取基準」をもとに、多様な食品を適切に組み合わせ、児童・園児のみなさんが栄養素をバランス良く摂取しつつ、様々な食材や料理に触れることができるよう配慮して献立を作成しています。給食1食で1日に必要な栄養量の約1/3がとれるよう考えられていますので、残す量が多くなると、必要な栄養素が不足してしまう恐れがあります。

訪問や授業を通して、給食センターの栄養士より食の大切さを伝えていますが、各ご家庭でも毎日の食事の際などに話してみてもいいかもしれません。

給食センターより

今年度も残り僅かとなりました。春休みが過ぎるとこども達は進級し、新たな一年がはじまります。益々元気に成長していくためにも、食事・運動・休養を意識して毎日を大切に過ごしてほしいと願っています。

日頃より、給食へのご理解、ご協力を賜りありがとうございます。来年度も安心・安全な給食提供に取り組んで参りますので、ご協力お願いいたします。

