

たなべっ子食育通信

平成27年度3月号

寒い冬が終わり、ようやく春の訪れを感じられるようになりました。一大イベントの一つである1月の給食週間を終えてから、あっという間に給食終了を迎えました。3月になり、春らしい献立が出ていたので、紹介したいと思います。

ひなまつり献立♡



牛乳、ちらし寿し、菜の花入りすまし汁、三色ごま和え、ひなあられ

3月3日は、ひなまつり献立でした。手作りのちらし寿しは、ちりめんじゃことだし昆布を入れて炊いたご飯に、椎茸、人参、高野豆腐、グリーンピースを煮て作った具と寿司酢を混ぜて作ります。仕上げに炒り卵と刻みのりをかけて食べました。

すまし汁には桃の花をイメージしたかまぼこも入っていました。



卒業お祝い献立♡



牛乳、赤飯、花麴入りすまし汁、鶏肉の唐揚げ、添えキャベツ、いちご

♪♪ セレクト給食 ♪♪

今月の3月14日(月)はセレクト給食でした。今年度最後のセレクト給食は「手作りデザートの特選」です。「みかんゼリー」と「プリン」の2つの中から、自分が食べたい方を選びます。

みかんゼリー プリン



324人 360人

今回のセレクト給食の結果は、特に大きな差はみられず、どちらも「おいしい!」と言って食べていました。

年に3回のセレクト給食は、子どもたちにとって楽しみの一つようです。



この日の献立は、牛乳、キムチチャーハン、トック、手作りデザートの特選(みかんゼリー または プリン) でした。

1年間の給食を振り返って...

1年間の給食を通して、子ども達のさまざまな成長を見してきました。「苦手な食べ物でも食べられるようになった」、「少しずつ食べる時間がはやくなった」、などの言葉を聞き、また、給食の献立を通して食べ物に興味を持っている姿を見ると、嬉しい気持ちでいっぱいでした。これからも給食を通して、食べることの楽しさを感じ、自分の体や心をつくる食事の大切さについて考えられる人になっていって欲しいと思います。1年間ありがとうございました。