



# はぐくみ



京田辺市学校給食センター  
令和7年度 3月号



今年度も残りわずかになりました。

寒さの中にも、少しずつ春の暖かい日差しが感じられるようになりました。さて、今年度も残りわずかとなりました。みなさんは1年間を通して様々なことを学んできました。給食が栄養になって体も心も大きく成長していることでしょう。3月はそんな1年間をふり返り、できるようになったことや、これからがんばりたいことを考えてみましょう。

給食センターでこんな給食をつくりました！



## 郷土料理・特産品



京都府：黒豆ごはん  
さわらのねぎみそ焼き  
京風すまし汁



高知県：かつおの照り焼き  
ゆず香あえ  
豆腐とわかめのみそ汁



和歌山県：うめごはん  
鶏肉のマーマレード焼き  
高野豆腐とじゃがいものみそ汁



宮崎県：コロコロチキン南蛮  
ざぶ汁



大阪府：かやくごはん  
船場汁



宮城県：鮭の塩麴焼き  
宮城芋煮  
きゅうりとわかめの酢の物



長崎県：浦上そばろ  
ヒカド



岐阜県：けいちゃん  
こぶ汁



山梨県：わかさぎの南蛮漬け  
ほうとう

3月23日（月）手作り米粉ケーキに挑戦します。

小麦粉や卵、牛乳、バターを使用せず、米粉、砂糖、ベーキングパウダー、豆乳、なたね油を使って、生地を作り、オーブンで焼きます。





3月9日(月)は卒業祝い献立です。  
 3年生へリクエストをとり、一番票が多かった「チャーハン、鶏肉の唐揚げ、中華スープ」となりました。味わって食べてくださいね。



## 1年間の振り返りをしよう!



いよいよ3月、今の学年で過ごす日も残りわずかとなりました。皆さんは、日々の給食からどんなことを学んできたでしょうか? この1年を振り返り、できたことをチェックしてみましょう。



<p>給食の前に 手をきれいに 洗えましたか?</p> 	<p>食事のあいさつは 心を込めて 言えましたか?</p> <p>いただきます</p> 	<p>おはしを正しく使う ことができましたか?</p> 
<p>よくかんで味わって 食べられましたか?</p> 	<p>バランスの良い 食事のとり方がわ かりましたか?</p> <p>バランス</p> 	<p>自分に必要な量を 考えて食べることが できましたか?</p> 
<p>地域でとれる食べ物を 知ることができましたか?</p> 	<p>行事食や郷土料理に ついて知ること ができましたか?</p> 	<p>楽しい給食時間を過 ごせましたか?</p> 

## ご卒業おめでとうございます

友達や先生方と過ごした給食時間は、学校生活のかけがえのない思い出の一つとなっていることでしょう。給食が届くまでにはたくさんの人が関わっていて、皆さんを大切に思う気持ちが詰まっています。これから先、困難にぶつかることがあったら、ぜひ給食のことを思い出してください。皆さんが元気で活躍できるようにと、いつまでも応援しています。



4月13日(月)から給食が始まります。