

給食だより

3月

令和8年3月
豊島区立駒込小学校
校長 稲垣 昌弘
栄養士 大川原敬子

寒い日が続きますが、日に日に春らしさを感じる陽気になってきました。早いもので、今の学年で過ごす日も残りわずかです。ルールをきちんと守り、給食を残さず食べられるようになりましたね。この1年で心も体も大きく成長したことでしょう。

ご卒業おめでとうございます



「食べる」というのは、動物、植物など、いろいろな生き物の命をいただくということです。その命をつないで、私たちは「生きる」ことができます。また、多くの人の支えがあって「食べる」ができています。これからも感謝の気持ちを忘れずに「食べる」ことを大切にしてください。

★行事食

- 3日(火) ひな祭り献立
- 19日(木) お彼岸献立
- 23日(月) 卒業お祝い献立

★リクエスト給食

- 6日(金) 2年リクエスト給食 きなこ揚げパン、コーンシチュー
サイダーゼリー
- 10日(火) 6年3組リクエスト給食 カツカレー、ボイル野菜、ヨーグルト
- 12日(木) 6年2組リクエスト給食 けんちんうどん、パリパリサラダ
アップルゼリー
- 16日(月) 6年1組リクエスト給食 キムチチャーハン、トックスープ
イチゴ

★リザーブ給食

- 18日(水) 一口カツ または エビフライを選ぶリザーブ給食をおこないます。

この1年間、日本の郷土料理特集や世界の料理特集をおこないました。

日本各地や世界のいろいろな国の特徴ある料理をとりあげましたが、どうでしたか？

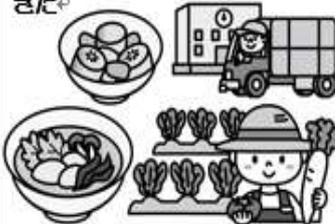
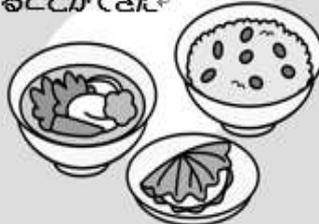
興味ある地域のことを調べてみると、おもしろいかもしれません。

給食時間を振り返ろう

「食育」チェックシート

この1年の給食時間を振り返り、できたことに○を付けましょう。



<p>給食の前に手をきれいに洗えた</p> 	<p>給食当番の身支度をきちんとできた</p> 	<p>食事のあいさつを心を入れて言えた</p> <p>いただきます</p> 
<p>食器を正しく並べることができた</p> 	<p>お箸を正しく持ち、上手に使うことができた</p> 	<p>よくかんで味わって食べることができた</p> 
<p>地域の産物や食文化を知ることができた</p> 	<p>日本の伝統行事と行事食について知ることができた</p> 	<p>バランスのよい食事の組み合わせがわかった</p> 

給食に使用している食材の産地情報について

- ・給食で使用した主な食材の、産地情報を毎月の給食だよりに掲載します。
- ・野菜類、いも類、果物類は使用頻度の高い種類、肉類、魚介類、卵は使用状況により、牛乳は豊島区教育委員会からの情報の更新により掲載します。
- ・市場で安全が確認されている食材は、被災地のものでも使用することがあります。

＜2月の給食で使用した主な食材の産地＞ 2月2日～2月27日現在

- 人参（千葉、鹿児島） ○玉ねぎ（北海道） ○じゃがいも（北海道）
- 大根（神奈川） ○ブロッコリー（愛知） ○小松菜（東京） ○キャベツ（愛知、）
- ミカン（愛媛） ○リンゴ（青森） ○シシャモ（アイスランド） ○サバ（ノルウェー）
- 鶏肉（青森、宮崎） ○豚肉（岩手） ○ちりめんじゃこ（兵庫）

※集乳エリア：千葉 ※米（秋田産あきたこまち）