

# 給食だより 3月




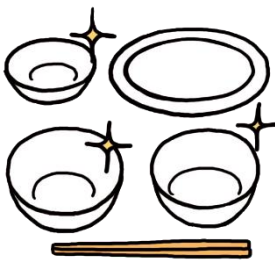

## 1年間の給食をふり返ろう

小・中：1年間のふり返り・まとめをする












桜のつぼみが膨らみはじめ、吹く風も春めいてきました。今年度もあとひと月で終わりです。新型コロナウイルス感染症の対策をしながらの給食でしたが、みなさんは、給食の時間を楽しく過ごすことが出来ましたか？給食の時間や毎日の食事の仕方など、振り返ってみましょう。

## 「ありがとう」の気持ち、表れていますか？

給食はみなさんのことを大切に思う、多くの人の温かい気持ちや協力のうえに成り立っています。この1年を振り返り、みんなの「ありがとう」の気持ちが伝えられていたか、食べ方からチェックしてみましょう。

 <p>「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつが毎日しっかりできた。 (○ △ ×)</p>	 <p>よくかんで、味わって食べることができた。 (○ △ ×)</p>	 <p>好き嫌いをしないで、残さずに食べることができた。 (○ △ ×)</p>	 <p>後片付けも、きまりを守ってしっかりできた。 (○ △ ×)</p>
<p>食べ物の命をいただき、多くの人の努力に感謝の気持ちをこめて、大きな声であいさつをしましょう。</p>	<p>よくかんで味わい、おいしく食べてくれると、作った人は本当にうれしくなります。</p>	<p>みんなのことを考えて、一生懸命に作ったメニューです。残さず食べてくれるとうれしくなります。</p>	<p>きれいに片付けてくれてありがとう。みんなの協力のおかげでスムーズに片付けができます。</p>

## 3月 わたしたちが作りました！

おなまえ	つくっている たべもの	おなまえ	つくっている たべもの
豊田 安美	長ねぎ、葉ねぎ、切干し大根 	宇和川 千代香	じゃがいも 
大野 貴裕	チンゲン菜、小松菜、パセリ 	小倉 文男	かぶ、大根 
安見 和夫	大根、じゃがいも、にんじん 	渡部 元衛	干しきくらげ、干しいたけ、生しいたけ 
渡部 孝子	たけのこ、大根 	田井 和美	大根 
露口 早苗	長ねぎ、メークイン 	<p>★とうおん栄養レンジャーの体験日記★ 遠赤青汁さんご協力のもと、ケール畑の収穫体験に行ってきました。南吉井小学校、重信中学校、西谷小学校、川上幼稚園のみなさんと一緒に、ケールを収穫しました。このケールの一部は、給食の食材として使わせていただきました。自然の恵みに感謝！です。</p> 	
越智 栄一	五穀米 		

# ち さん ち しょう 地 産 地 消



えいよう  
とうおん栄養レンジャーが  
おいしい野菜畑の探検に  
やさいばたけ たんけん  
行ってきました！



## とろろんととろろんと 東温市の野菜を知ろう！食べよう！

### しゅうかくたいけん ケールの収穫体験をしました！



こんねんと えんせきあおじる かぶ さま こうい  
今年度も、遠赤菁汁(株)様のご厚意により、東温  
市にあるケール畑で収穫体験を行いました。  
みなみよししょうがっこう しげのぶちゅうがっこう にしだにしょうがっこう かわかみ  
南吉井小学校、重信中学校、西谷小学校、川上  
幼稚園のみなさんが、寒い中、一生懸命収穫してく  
ようちえん さむい なか いっしょうけんめいしゅうかく  
れました！ありがとうございました！！

おや  
ケールは、キャベツとブロッコリーの親です。



よく見ると、キャベツやブロッコリー  
に、形が似ていると思いませんか？

ケールは「野菜の王様」と呼ばれ  
るほど、栄養価が高い野菜です。  
あおじる けんりょう  
菁汁の原料になりますが、  
りょうりょう などにも使っても美味し  
く食べることができます。



キャベツ



ブロッコリー



えんせきあおじる かぶ のちと  
遠赤菁汁(株)野本さん

いのんととオーレ君も



くき ねもと  
茎の根元をポキッと折るよ。  
かんたん  
簡単にとれるね。



あつえん  
応援に来たよ★

おいしくつく  
美味しく作ってください。



たくさん  
しゅうかく  
収穫できました★

は 葉っぱ1枚が大きいから、あつ  
るとけっこう重たいなあ・・・



まかせて！  
おいしいきゅうしよくつく  
美味しい給食を作るね！

しゅうかく  
収穫したケールは、2月8日の「すだち風味漬け」と  
がつようか  
2月10日の「チンゲン菜の和え物」に使いました★



8日



10日