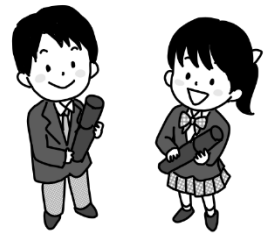


# 給食だより 3月号

坂町立給食センター

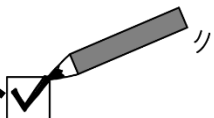
今年度も残すところ、あと1か月になりました。  
 進級や進学に期待を膨らませているのではないのでしょうか。  
 卒業を控えている6年生・中学校3年生は残りの日々を大切に、  
 友達や先生方と楽しい時間を過ごしてほしいと思います。



3月は進級や卒業に向けて、1年のまとめをする時期です。  
 この1年間の食生活を振り返り、健康について考えてみましょう。



## 給食時間チェックリスト



<p><input type="checkbox"/> 給食の前に丁寧に 手洗い・消毒をした</p> 	<p><input type="checkbox"/> 給食着を着るときに 髪の毛をしっかりと 帽子に入れた</p> 	<p><input type="checkbox"/> 箸や食器の持ち方、 姿勢などマナーに 気をつけて食べた</p> 
<p><input type="checkbox"/> 給食当番の仕事を しっかり行った</p> 	<p><input type="checkbox"/> 苦手な食べ物も一口 挑戦した</p> 	<p><input type="checkbox"/> 給食で新しい発見が 1つ以上あった</p> 

# ひな祭り の行事食

ひな祭りは、女の子の成長と幸せを願う行事で、五節句(五節供)の一つ「上巳の節句」が起源です。季節の花にちなんで「桃の節句」ともいいます。桃の花やひな人形を飾り、さまざまなお願いを込めた料理やお菓子を食べて厄を払います。



ちらしずし



ハマグリうしおじるの潮汁



ひしもち



白しろざけ酒



ひなあられ

# ひろしま給食推進プロジェクト

今年度のひろしま給食推進プロジェクトで統一メニューに選出された、「S・さっぱり D・どうぞ G・がっつりと SDGs ビーフン」のレシピ動画が、広島県教育委員会のホームページ及びyoutubeに掲載されています。広島県の特産物である、タコやアスパラガスを使ったレシピです。給食では少しいれ替えたものを提供しましたが、レシピ通りにおうちで簡単に作ることができるよう紹介されております。ぜひ作って食べてみてください。

また、プロジェクトの指定食材でもあった「わけぎ」について、生産や流通する様子が動画になっています。下記のQRコードから見るすることができます。

<レシピ動画>

<わけぎ>



ひろしま給食推進プロジェクト



今年度の給食は3月24日（金）で終了します。今年度も大変お世話になりました。給食センターでは、食品や調理過程の安全には細心の注意を払い、子どもたちの喜んでくれるおいしい給食を毎日提供できるよう努めてきております。子どもたちからの「ごちそうさま」「おいしかったです」という声や、教室から空っぽになって戻ってくる食缶を見る喜びが大きな励みになっています。今年度も給食を通してたくさんのうれしい笑顔を見ることができました。来年度も給食センター一同、がんばっていきます。ご理解とご協力、誠にありがとうございました。

