

給食だより 3月号! 2025年

曹我小学校



長い間、つぼみのままだった花々が、一つまた一つと咲き始めました。気がつくとも今年度も残り一ヶ月。昨年の4月にくらべると、給食を食べる量も増え、体もひと回り大きくなった子供たちです。給食室の職員一同子供たちが一年のしめくりの大切な時期を、笑顔で元気に過ごせることを願って、給食づくりに励みたいと思います。



ごはんとおかずを交互に食べると、どちらも、より層おいしく味わうことができますよ!!

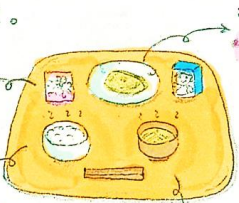
お米のフコロ
志村さん

三月三日は、ひなまつり

五節句の一つ、「桃の節句」と呼ばれています。女の子の健やかな成長と幸せを願って、献立を立てました。

ひなあられ
何色のあられかな?

ほかほかごはん
いつも給食のお米を届けてくださっている、た村屋米穀店のた村さんからお話を伺いました。



さらさら
魚香のあまからあげ
しょうゆとしょうが汁で下味をつけた後、片栗粉をつけて揚げます。揚げたての魚を、あまからのタレにくぐらせます。

沢煮碗
豚肉とせん切りにした野菜が入った、具沢山のすまし汁です。

4(K) ラザニア



給食のラザニアは、乾燥したワンタンの皮をゆでて使います。ご家庭でも、ぜひ市販のワンタンの皮を、ラザニアの具と段々に重ねるとお手軽にできるので、おすすめです!!

卒業前に食べたいです

いつも新鮮な魚を届けてくださる、魚勝さん

13(木)

たいめし
ふりふり



6年生のみなさん、ご卒業おめでとうございます。とびきりの金鯛をお届けしますよ!

ある朝の哀しき夢のさめぎほに
鼻に入り来し 味噌を煮る香よ (啄木)



いかがほっとする、みそ汁の香り...
先日、5年生が調理実習でみそ汁を作りました。



お手伝いのつもりで参加した調理実習でしたが、チームワークよし! 手際よし! の5年生から、教わることはかりでした。試食させてもらったみそ汁は、彩りが美しく、5年生の優しさがつまった、とてもおいしいみそ汁でした。みなさん、ごちそうさまでした。



6年生 読書タイム

この日のテーマは、「ダイエット」。つっちーのお姉ちゃんのまろがいダイエットの話から、そもそもダイエットってどういう意味? かしこく食べるってどういう食べ方? つっちー(担任) & いわしー(栄養士)のコンビで漫才をしました。

ごぼうあげ

～ 材料 (10人分) ～

- 高野豆腐(サイコロ型) ... 100g
- 水(だし汁もOK!) ... 50g
- ① さとう ... 10g
- しょうゆ ... 30g
- ② 青のり ... 適量
- 片栗粉 ... 70g

～ 作り方 ～

- ① 高野豆腐を水でもどす。
- ② 軽く①の水気を切り、(A)を吸わせる。
- ③ ②に②をまぶし、油で揚げる。



味の食感と、味の食感と