



寒さもゆるみはじめ、春の訪れがそこかしこに感じられます。今年度も残りわずかになりました。この1年の学校生活はどうでしたか？進級、進学に向けて1年間のまとめと反省をしてみましょう。

「ありがとう」の気持ち、表れていますか？

給食はみんなのことを大切に思う、多くの人の温かい気持ちや努力の上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るか、食べ方からチェックしてみましょう。

いただきます いただきます

「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつを、毎日しっかりできた。
(○ △ ×)

食べ物の命をいただく、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。



たべものはよくかんで

よくかんで、味わって食べることができた。
(○ △ ×)

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いのです。

がんばって食べるぞ!

好ききらいをしないで、残さずに食べることができた。
(○ △ ×)

みんなのことを考え、一生懸命に作ったメニューです。本当はいつも全部食べてほしいです。

1年間、調理員さんと協力して給食を作ってきました。みなさんも、1学期のころから比べたら、食べ残しがとっても少なくなりました。新しい学年になっても、しっかり食べて元気な体を作っていきますよ。



後片付けもしっかりできました。
(○ △ ×)

ありがとうの気持ちもこめて、後片付けもしっかりしてくれと、助かります。



チキンのこんがり焼き

【材料 4人分】

【 作り方 】

鶏胸肉切り身 30g 8切れ
塩 一つまみ
こしょう 少々
マヨネーズ 1/2カップ
パン粉 大さじ1
コーンフレーク 大さじ3
粉チーズ 大さじ1

- ①鶏肉に、塩・こしょう・マヨネーズをよくもみこむ。
- ②パン粉・コーンフレーク・マヨネーズを混ぜておく。
(コーンフレークは砕いて混ぜる)
- ③鉄板に、肉を並べて②を振りかけておさねオーブンで焼く。

ボリュームもあって
おなかも満足です。
お弁当に最適です。



卒業生のみなさんへ

いよいよ卒業の時がやってきました。6年間食べた給食はいかがでしたか？ たまには小学校の給食の味も思い出してくださいね。みなさんの前には、すばらしい可能性を秘めた未来があります。時には困難にぶつかることもあるでしょう。でも、「ピンチはチャンス」。頭を切り替えて、前向きに進んでほしいと思います。いざという時ものをいうのは“体力”と“気力”、そしてその基礎となるのは毎日の正しい食生活です。中学生の時期は、一生で最も多くの栄養を必要とします。また、成長期の食習慣は、一生の健康を左右する大切なものです。どうか『食べること』を大切にしてください。そして、夢に向かって、輝く未来をきりひらいていってください。

ご卒業おめでとうございます！！

(栄養教諭 山本)

在校生のみなさんへ

新学期の給食は4月10日(水)から始まります。モリモリ食べて、元気に遊んだり勉強したりできるようにしましょう。また会える日を楽しみにしています。