

3月給食だより

いよいよ、今年度最後の月になります。4月の頃と比べると、食べられる物や食べられる量が増えたり、日々成長したかと思えます。

給食の準備や当番などのお仕事や、もぐもぐタイムは、守ることができましたか？1年間を振り返ってみましょう。

1年間の振り返りをしよう!

いよいよ3月、今の学年で過ごす日も残りわずかとなりました。皆さんは、日々の給食からどんなことを学んできたでしょうか？この1年間を振り返り、できたことをチェックしてみましょう。

<p>給食の前に手をきれいに洗えましたか？</p>	<p>食事のあいさつは心を込めて言えましたか？</p> <p>いただきます</p>	<p>おはしを正しく使うことができましたか？</p>
<p>よくかんで味わって食べられましたか？</p>	<p>バランスの良い食事のとり方がわかりましたか？</p> <p>バランス</p>	<p>自分に必要な量を考えて食べることができましたか？</p>
<p>地域でとれる食べ物を知ることができましたか？</p>	<p>行事食や郷土料理について知ることができましたか？</p>	<p>楽しい給食時間を過ごせましたか？</p>

★いつもありがとうございます。

1月に、西小学校の給食を作っている調理員さんに、ありがとうの気持ちをこめて、みなさんが書いたお手紙を、給食委員会が、代表して手渡しました。



調理員さんたちからは、「いつもたくさん食べてくれてありがとう。」というお話がありました。これからも残さず食べましょう。

★世界の料理 ～中国～

2月は、中国の料理の1つである「油淋鶏」ができました。

油淋鶏の油は「油」、淋は「かける」、鶏は「とり肉」という意味があり、「とり肉に油をかけた料理」という意味があります。

給食でも、とり肉にかたくり粉をまぶし、油でカリッと揚げて、にんにくやしょうが、ねぎを合わせて作った甘酸っぱいたれをたっぷりかけました。

しょうがには、体を温める働きもあるので、寒いこの時期に、ぴったりでした。

