

3月給食だより

令和7年2月28日
世田谷区立喜多見小学校
校長 森田 賢
栄養士 鳥井 怜七



卒業や進級など節目を迎える時期となりました。給食は、「心と体の栄養になるように」「おいしく安心して食べられるように」など、たくさんの思いを込めて作っています。皆さんは、給食を食べながら、どんなことを感じ、学んだでしょうか？
今年度の給食もあと少しで終わりです。この1年を振り返るとともに、残りの日々も給食をしっかりと食べて、元気に学校生活を送ってほしいと思います。



3日(月) 『ひな祭りこんだて』

そぼろやかんぴょうが入った混ぜ御飯に、れんこんと炒り卵を飾って、見た目も楽しいちらしずしを作ります。デザートは、「桃の節句」にちなみ、白桃をたっぷり使ったゼリーです。給食から季節を感じましょう！

18日(火) 『卒業・進級お祝いこんだて』

今年度最後の給食です。みなさんの卒業・進級をお祝いしてお赤飯を炊きます。今年度は、約190回給食を食べました。みなさん、ルールを守って食べることはできましたか？下のチェックシートで食生活を振り返ってみましょう。



1年間、ありがとうございました

今年度も給食運営への御理解と御協力をありがとうございました。子どもたちは、準備や後片付けがスムーズにできるようになったり、苦手だったものが食べられるようになったり、給食時間のルールを守ったりと、心も体も大きく成長したと思います。

引き続き、安心・安全な給食を提供できるよう給食室一同努めてまいりますので、給食最終日までどうぞよろしくお願いいたします。



ひな祭りの行事食

3月3日は「ひな祭り」。女の子の健やかな成長と幸せを願ってお祝いをする日本の伝統行事です。季節の花にちなんで「桃の節句」ともいいますね。桃の花やひな人形を飾り、様々な願いを込めた料理とお菓子を食べて厄を払います。



おすすめ給食レシピ

ひな祭り献立に登場するメニューです。フルーツやホイップをトッピングしてもおいしくいただけます！

- 【ももゼリー】ゼリーカップ 4個分
 粉ゼラチン 5g お湯 100cc ピーチジュース(りんごも可) 100cc 砂糖 10g
 白桃缶(400g) 1缶 レモン汁 少々

- ①粉ゼラチンを分量外の水でふやかす。
- ②白桃缶はシロップを切り、実の半分はミキサーでペースト状にする。残りの半分は包丁で粗めのみじん切りにする。(すべて粗みじんでも可。)
- ③お湯にふやかしておいたゼラチンと、砂糖を入れしっかり溶かす。
- ④さらにジュースと白桃、レモン汁を加え、ムラがないようよく混ぜる。
- ⑤カップに流し、冷蔵庫で冷やし固める。

氷と砂糖の代わりに白桃缶のシロップを使うこともできます！

<input type="checkbox"/> 好き嫌いをくぐり何でも食べることができた。 	<input type="checkbox"/> マナーを守って食事をすることができた。 	<input type="checkbox"/> 食べ物に興味もつことができた。
<input type="checkbox"/> 食事の準備や後片付けに協力することができた。 	<input type="checkbox"/> よくかんで味わって食べることができた。 	<input type="checkbox"/> 食べ物の命や、食べ物を作ってくれた人に感謝の気持ちをもつことができた。
<input type="checkbox"/> 自分で選んで食べるときは、栄養のバランスを考えることができた。 	<input type="checkbox"/> 間食(おやつなど)は、時間と量を決めて食べることができた。(食べ過ぎなかった。) 	<input type="checkbox"/> 朝ごはんは休みの日も欠かさず食べた。

給食費について

今年度と同様、次年度の区立小・中学校の児童・生徒の学校給食費は、無償となります。これに伴い、転入生等、給食費については新規の口座登録は行いません。御承知おきください。