

# 給食たより

令和 8年2月27日(金)  
翠と溪の学び舎  
世田谷区立 玉堤 小学校  
校長 伊藤 修 久  
栄養士 北原 香

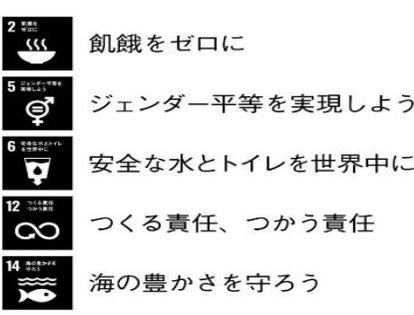
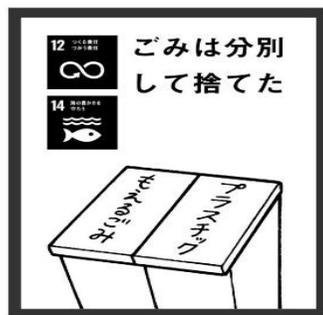
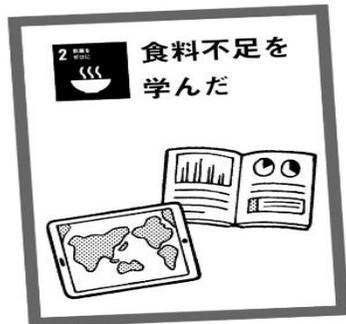
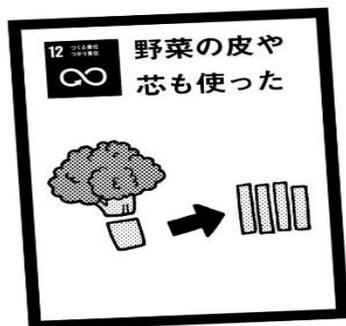
だんだん暖かくなってきて、日に日に春の訪れを感じられる季節となりました。あっという間に1年がたち、3月になりました。この時期は、進級に進学と新しい生活にそなえる時期です。あと1か月、今のクラスでの残り少ない日々を大切に、楽しい給食時間を過ごしてほしいと思います。

さて、今月の給食目標は「1年間を振り返ってみよう」です。苦手な食べ物にチャレンジしたり、残さず食べようとしてみたり、それぞれ成長できたことはありますか？ぜひご家庭で話し合ってみてください。

## SDGs

### この1年間でどれくらいできた？

SDGs達成に向けた取り組みには、学校や家でできることもあります。あなたが実行したことは、次の中にいくつあるかな？



## 3月の給食



2日(月)…6年3組のリクエスト給食です。チョコレートケーキのリクエストがあったので、米粉と豆乳のココアケーキに乳不使用のチョコチップを加えて作ります。

3日(火)…ひなまつり献立です。ちらし寿司や桃のゼリーを作ります。

9日(月)…ミラノ・コルティナパラリンピックが開催されます。イタリア料理とミラノ風のカツレツを作ります。ミネストローネには、せたがやそだちのトマトを使った冷凍トマトを使用します。



10日(火)…北海道の郷土料理の「いもち」を作ります。

16日(月)…給食委員会の考えたメニューです。

18日(水)…チキンチキンごぼうは、給食から広まり、山口県民のソウルフードと言われている料理です。

23日(月)…卒業お祝いメニューです。赤飯やお祝いすまし汁を作ります。

### <旬の食材>

さわら、あさり、菜の花、ニラ、かぶ、キャベツ、たまねぎ、いちご、デコポン等



### ～給食委員会の考えた献立について～

3月の給食委員会のメニューは、鶏のから揚げ、りんごジュースを入れたいというアイデアがあり、みんなが喜ぶメニューを考えてくれました。



### ～給食委員会からのメッセージ～

「私たち、給食委員会は、給食のありがたみを伝えるために、様々な活動をしてきました。給食委員会に入る前までは、嫌いなものは食べられないのだから別に残してもいいと思うことがあったり、給食なんて適当に作っているものだと思ったりしていることがありました。しかし、今までやってきた給食のありがたみを伝える活動を通じて、私たちは、給食には栄養士さんや調理員さんたちの苦労や手間、思い、工夫が入っていると気づき、これからは給食をできるだけ残さないようにして大切に食べようと思うようになりました。私たちのこの考え方が、どんどん他の人たちに広がってほしいと思っています。」



## 卒業おめでとう!

ご卒業、おめでとうございます。みなさんは、これまで給食の準備から手洗い、食器の並べ方、食事マナーのほか、食品に含まれる栄養素やバランスのよい献立などを学んできました。これからも、食の大切さについての学びを深めて、おとなになってからも困らないように、健康的な食生活を身に付けていきましょう。

