

# 3月 給食だより

## 給食から、どんなことを学びましたか？

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食べて、元気に学校生活を送ってほしいと思います。



## 春の行事と行事食

3月3日	3月20日ごろ	桜開花のころ
♦ひなまつり♦ はまぐりの潮汁 ひしもち	春分の日(春のお彼岸) ぼたもち	お花見 花見団子 行楽弁当

### 調理員さんよりメッセージ

小6、中3のみなさん、卒業が近くなりましたね。今年度も試食会やバイキングなどイベント等もなく、みなさんに会えず残念でした。

6年間、9年間食べた給食にはどんな思いがありますか。好きな物、苦手な物あったと思いますが、先生やクラスのみんなと食べた給食が楽しい思い出となってくれると嬉しいです。毎日みんなで心をこめて作りました。私たちが作った給食を食べててくれてありがとうございます。大きくなってくれてありがとうございます。

調理場一同、みなさんを応援しています。

2月28日  
芥北共同調理場  
山下 華奈

## 2月食育ノート(食題)の取り組みの様子

2月の月目標「日本食のよさを知ろう」のもと、「天然だしを使ってみそ汁をつくる」という食題に取り組んでもらい、104件のご回答をいただきました。

ご回答いただいた子どもたちの取り組みは、普段の顆粒だしと天然だしの味の違いや天然だし同士での味の違いを感じていたり、がんばって食材を切っていたりと楽しみながら一生懸命取り組んでいる様子が見られました。コメントをそのまま全てのせて、見てもらえばと思いますが、全部はのせきれないため、いくつか紹介させていただきます。

### 実(汁の具)に選ばれた人気食材

- とうふ (67件)
- わかめ (39件)
- たまねぎ (37件)

実(汁の具)は、ご家庭によって本当に様々でしたが、「豆腐+わかめ+もう1品」の組み合わせが特に多く、この3つが上位に上がりました。

ランキングには入りませんでしたが、白菜、大根、レタスなど冬野菜を使ったおみそ汁もたくさんありました。

また、変わり種でトマト、チーズなどを使った洋風おみそ汁もあり、何とでも組み合わせられるおみそ汁は、組み合わせを変えれば、毎日でも飽きないメニューだと思いました。

今回の取り組みで、これからも一緒に作りたいという保護者さんの声が多くありました。ぜひ、今回の取り組みに限らず、いろんな料理に挑戦してみてください。



### 保護者からの声

#### 取り組みの様子など

プリントをよく読みそれぞれ違った出汁を取り、1人はみそ汁、1人はすまし汁にしました。また味を付ける前のそれぞれの異なる出汁を飲み比べて、感想を言い合っていました。とても楽しく取り組むことができ、みそ汁に出汁は重要な存在だと結論が出ました。



具材を選ぶ所から調理まで全て子どもに任せてみました。やる気はあるものの普段やっていない事なので危なっかしい手つきにヒヤヒヤしました。自分で作ったおみそ汁はおいしかったようでしたが「これ(具材)大き過ぎたね」と反省、学びもあったようです。



自分で作ったおみそ汁をおいしそうに食べていました。具材を切るのも、味噌をとくのも、とても上手にできていたと思います。これからも、いろいろな料理に挑戦してくれたらいいなと思います。

