



3月給食だより



令和8年2月27日発行
由利本荘市立尾崎小学校

月	火	水	木	金
2日 ★ポークカレー ふくじんづけ ★あきたフルーツポンチ	3日 (桃の節句) ★ごはん ★やきぎょうざ ★ホイコーロー ★わかめスープ はくとうゼリー	4日 ★わかめごはん ぶたにくとやさいの みそいため たまふじる	5日 ★こめこパン いちごジャム ★みそラーメン ★ブロッコリーの ツナマヨソテー ★アセロラゼリー	6日 ごはん ★ささみのレモンソース ★ポテトキンピラ ごまみそ汁
給食のカレーがおいしいのは、たくさんの食材から出る水分やうま味を生かして、丁寧に煮込むからです。	3月3日は桃の節句、ひな祭りです。子どもたちの健やかな成長を願う行事で、白酒やひなあられを食べます。	煎餅汁と玉麩のみそ汁・すまし汁のリクエストを組み合わせ、たまふじるにしてみました。初めてのメニューを楽しんでください。	ブロッコリーのツナマヨソテーは、ツナサラダだと思って入っている人も多いようです。野菜をたくさん食べられる料理です。	ささみのレモンソースは、調理員さん特性のレモンソースがとてもおいしい料理です。レモンの酸味が、食欲増進に役立ちます。
9日 ★スープスパゲティ やさいのさっぱりいため ★とうにゅうプリンタルト	10日 ★ガパオライス (めだまやきふうオムレツ) ★はるさめスープ	11日 ごはん ★さばのみそに やさしいため ★なめこのみそしる	12日 ★こめこパン ★ポークチャップ ★おんやさいサラダ ★ABC スープ ★クレープ(いちごあじ)	13日 卒業式 6年生のみなさんご卒業おめでとう 6年生のみなさんご卒業おめでとう
体が温まるスープスパゲティは、家庭でも、シチューのルウを使って作ることができます。好きな材料で作ってみてください。	目玉焼き風オムレツは、とろっとした卵黄ソースが特徴です。「給食のおかげで目玉焼きが食べられるようになった」という声も。	魚料理で1番人気の「さばのみそ煮」は、おかわりじゃんけんて負けた悔しさを忘れられない人もいます。	6年生のみなさんの最後の給食になりました。最後の給食を、仲間と一緒に楽しんで、味わって食べてください。	6年生のみなさんご卒業おめでとうございます!これからも「食べること」を大切にして、健康で素敵な人生を送ってくださいね!
16日 かみかみぶたどん キャベツのみそしる	17日 ごはん さけのしおやき だいこんのキンピラ さつまいものみそしる	18日 ごはん とりにくのごまみそやき やさいのにびたし わかめのみそしる	19日 ハヤシライス おんやさいサラダ けんさんりんごゼリー	牛乳は毎日つきます。 物資の都合により 献立が変更になる 場合があります。 ★印は、6年生からの リクエストです。
給食を食べ終わるのが早すぎる人が見られます。ほとんど噛まずに食べている人はいませんか? 一口あたり30回を目安に、よく噛んで食べましょう。	魚料理は、はしの使い方の確認や練習にぴったりの料理です。焼き魚をきれいに食べられるように、はしの使い方意識してみましよう。	今日のわかめは、西目漁港で育てられた「生わかめ」です。茎わかめの部分もまるごと使用しています。新鮮なわかめのおいしさを味わいましょう。	尾崎小学校最後の給食は、定番のハヤシライスにしました。調理員さんへの感謝の気持ちを込めて、味わって食べましょう。	

1年間の振り返りをしよう!

食事の手洗いを しっかりできた 	食事のあいさつを 心を込めて できた 	はしを正しく使う ことができた
よくかんで味わって 食べた 	バランスのよい食事 について知った 	自分に合った量で 食べられた
地域の食べ物に ついて知った 	行事食や郷土料理 について知った 	楽しい給食時間を 過ごした

今年度がもうすぐ終わります。毎日の家庭での食事や給食を通して、色々な学びがあったと思います。1年間の振り返り、自分の成長を感じてもらえたらと思います。



尾崎小学校 最後の給食です!

尾崎小学校の給食を食べられる日も、残りわずかですね。みなさんの給食の思い出も、色々あると思います。先日実施した6年生へのアンケートでは、「とてもおいしかった」「給食が大好きだった」「さばのみそ煮ジャンケンに負けて悔しかった」など、色々な回答がありました。他の学年からも、「苦手な物が食べられるようになった」「お家でも作ってみたよ」など、嬉しい声が届いています。

これまで、尾崎小学校の給食をおいしく、楽しく、学びに生かしながら食べていただき、本当にありがとうございました。最後まで給食を楽しんで食べて、元気いっぱい尾崎小学校最後の日を迎えられるように、給食室一同頑張ります!