

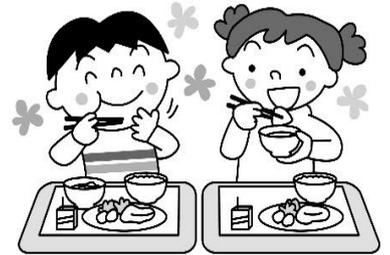
食育だより

家庭数

3月

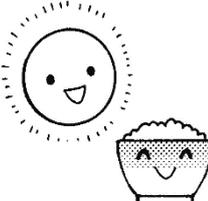
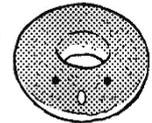
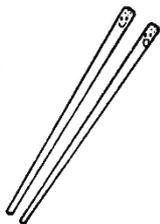
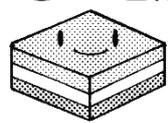
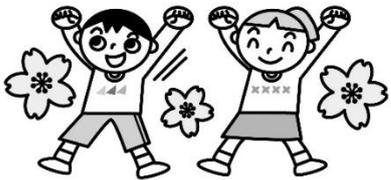
植水小学校

寒さが少し和らぎ、待ちに待った暖かい春はすぐそこまできています。さて、今年度も残りわずかとなりました。みなさんは1年間、給食を通してさまざまなことを学んできました。3月はそんな1年間のふり返り、できるようになったことや、これからがんばりたいことを考えてみましょう。

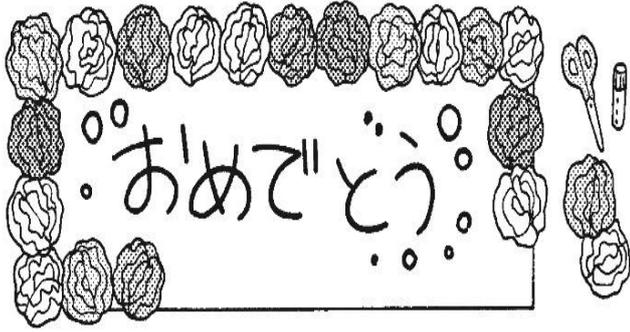


1年間の食生活をふり返ろう！

1年間の食生活をふり返って、できた□にチェックをつけてみましょう。

<p>朝ごはんを毎日 食べましたか？</p> 	<p>苦手なものでも 食べてみましたか？</p> 
<p>食事の前と後に 石けんで手を洗いましたか？</p> 	<p>間食をとり過ぎない ようにしましたか？</p> 
<p>はしを正しく持って 食べましたか？</p> 	<p>行事食について知ることが できましたか？</p> 
<p>よくかんで 食べましたか？</p> 	<p>いくつチェックできたかな？ できることを少しずつ 増やして</p>
<p>ひじをつかずよい姿勢で 食べましたか？</p> 	<p>いこう！</p> 

そつぎょう しんがく 卒業・進学おめでとう!



もうすぐ、桜のつぼみがほころぶ季節になります。卒業を迎えるみなさん、おめでとうございます。植水小学校の給食が小学校生活の楽しい思い出のひとつとして心に残ってもらえたら嬉しいです。食べ物は、体をつくり、命を守る大切なものです。卒業してからも、食べることを大切に考えられる人でいてください。6年間ありがとうございました。

さて、3月19日(木)は、「卒業お祝い給食」です。6年生は植水小学校で食べる最後の給食となります。また、1年生から5年生のみなさんは、今のクラスのみならず、今のクラスのみんなと食べる最後の給食になりますので、みんなで仲良く楽しく会食しましょう!

給食レシピ ★ショコラプリン★

(4人分)

- ・ココアパウダー 12g
- ・粉ゼラチン 5.2g
- ・牛乳 200ml
- ・グラニュー糖 30g
- ・ホイップクリーム 20g
- ・耐熱用プリンカップ (90ml用)

- ① 牛乳、ココアパウダー、グラニュー糖を加え、85℃まで加熱する。
- ② 粗熱を取りながら、粉ゼラチンを加え、プリンカップに流し、冷やし固める。
- ③ ホイップクリームを絞り、飾る。

1月のシェフ給食で提供したデザートです!



保護者のみなさま

1年間ありがとうございました。

今年度も本校の学校給食、食育の取組に御理解と御協力をいただき、ありがとうございました。給食室では、安心・安全を心がけ、子どもたちの喜んでくれるおいしい給食を毎日提供できるように努めてきました。子どもたちからの「おいしかったです」「ごちそうさま」「いつもありがとうございます」という声や空っぽになって戻ってくる食缶をみる喜びが給食室の大きな励みになっています。子どもたちの心と体の成長にも大きな役割が果たせるよう、来年度も安全でおいしい給食作りに励んでまいりますのでよろしくお願い申し上げます。