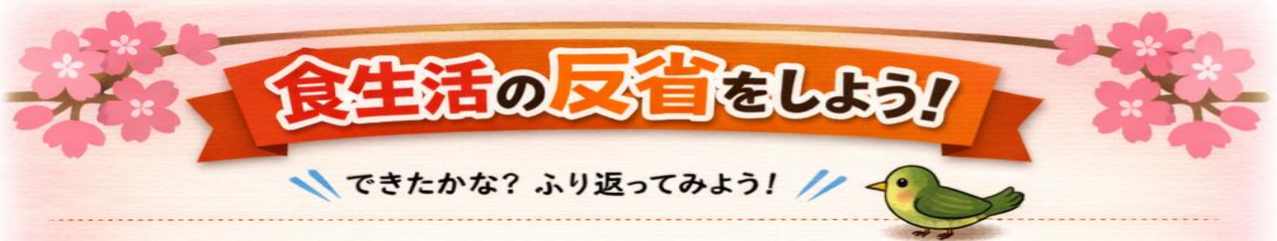




パクパク通信

今年度も、学校給食へのご理解とご協力ありがとうございました。子どもたちは給食を通して、食への関心を高め、たくさんの成長を見せてくれました。

3月は、1年間を振り返るよい時期です。ご家庭でも、食習慣や好き嫌いの変化などを一緒に話題にしてみませんか？学校では、これからも、子どもたちの「食べる力」を育てていけるよう努めていきたいと思ひます。どうぞよろしくお願ひします。



自分の食生活を振り返り、できたことに をつけましょう。できたことはこれからも続けて、できなかったことは改善していきましょう。

<input type="checkbox"/> <p>まいにち、朝ごはんを食べました</p> <p>午前中、元気に活動するために、朝ごはんを食べましょう。</p>	<input type="checkbox"/> <p>食事の前に、手をきれいに洗いましたか？</p> <p>石けんをつかって、指の間もていねいに洗いま</p>
<input type="checkbox"/> <p>よくかんで食べましたか？</p> <p>よくかむことで、だ液がたぐさん出ま</p> <p>モグモグ</p>	<input type="checkbox"/> <p>よいしせいで食べましたか？</p> <p>食器をもって、背筋をまっすぐのばします。</p>

給食レシピ♪ 魚のマヨネーズ焼き

材料 (4人分)

白身魚切身…4切

玉ねぎ…60g

サラダ油…小さじ1

マヨネーズ…大さじ3・1/3

パン粉…8g

ドライパセリ…少々

- ① 玉ねぎは薄切りにする。
- ② ①を油でしんなりするまで炒める。
- ③ 魚に②とマヨネーズをのせ、パン粉とドライパセリをふる。
- ④ ③をオーブンで焼く

給食室からのメッセージ

6年生の皆さん卒業おめでとうございます。準備や片付けの時に「おいしかった」「ありがとう」と声をかけてくれたので、調理員さんはいつも元気をもらいました。新学期には、6年生は中学校で1～5年生は新学年で元気に過ごしてください。