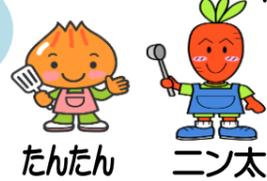


3月

令和4年度 岩見沢市教育委員会 学校給食課



給食だより



給食に関する質問等は、学校給食課までご連絡ください。(Tel 22-4008) e-mail: kyusyoku@city.iwamizawa.lg.jp

今年度も残りわずかとなりました。これまで1年間にわたり、「食」についておたよりでさまざまなことをお伝えしてきました。給食が栄養になって体も心も大きく成長していることでしょうか。今月は、給食時間をふりかえて、できたこと、これからがんばりたいことを考えてみましょう。

給食の時間をふりかえろう

できたものには□にチェックを入れて、給食の時間のふりかえりをしましょう。

<input type="checkbox"/> 食事の前にならず手洗いをした 	<input type="checkbox"/> あいさつを忘れずにした 	<input type="checkbox"/> マナーを守って食事することができた
<input type="checkbox"/> バランスのよい食事のとり方がわかった 	<input type="checkbox"/> 地域の地場産物がわかった 	<input type="checkbox"/> 感謝の気持ちを持って食べることができた

食育目標
1年間の反省をしよう
給食目標
1年間を振りかえろう

毎月、給食目標を決めています。季節の食材や目標にあった内容をお知らせします。ぜひお子様と一緒に読んで下さい。

給食費は期日までの納入をおねがいします。

給食費は、食材の購入のみにあてられ、人件費や施設の建設費などは全て市の負担です。

今月は2月のメニューから紹介するよ!



毎月の注目食材や特別献立、行事食などについてお知らせします。「献立表」とあわせてご覧ください。

★桃の節句こんだて

Aコース2日(木)・Bコース1日(水)

3月3日の桃の節句にちなんで、ちらしずしと手巻きのみ、花型豆腐バーグ、3色花ゼリーが登場します！ちらしずしをのりで巻いて食べてみましょう！

★卒業おめでとうこんだて

Aコース8日(水)・Bコース7日(火)

小学校6年生と中学校3年生の卒業お祝いで、手作りのカツをのせるカツカレーと、お祝いクレープが出来ます。思い出に残る給食時間になるといいですね。お楽しみに♪

★たんたんの日こんだて

Aコース9日(木)・Bコース10日(金)

今月は、「じゃがいものみそ汁」のじゃがいも、手造りみそ、「すき焼き風煮」の玉ねぎが岩見沢産の食材です。

ニン太の レッツ COOKING♪ チョコチップ蒸しパン

～材料～(8個分)

- 米粉 …35g
- きたほなみ …70g
- 三温糖 …大さじ4
- 塩 …少々
- ベーキングパウダー …小さじ1と1/2
- 調整豆乳 …90ml
- チップチョコ …30g

～つくり方～

- ★の材料をよく混ぜあわせておく。
- ①に調整豆乳を加えて混ぜ、チップチョコを混ぜ合わせる。
- ②の生地を絞り袋に入れて、カップにしぼる。
- 蒸し器で様子を見ながら20分程度蒸してできあがり♪

給食の蒸しパンは、かわいらしいサイズなので大きさは調整してみてくださいね。

ほかにもかぼちゃペーストを練りこんだ、かぼちゃ蒸しパンも登場しています。いろいろなものを混ぜて、アレンジが楽しめますよ♪

桃の節句

3月3日は、「桃の節句」と呼ばれ、女の子の健やかな成長と幸せを願う日です。ひな人形を飾る風習は、室町時代頃に始まり、一般に広まったのは、明治時代以降といわれ、それまでは、厄をはらうための紙の人形だったということです。桃の節句につくられる行事食には、はまぐりのお吸い物やひしもち、ちらしずしなどがあります。



食に関する指導

- 2月 8日 岩見沢小6年生
- 2月 9日 志文小5年生
- 2月 13日 志文小3年生
- 2月 15日 豊中3年生
- 2月 16日 中央小5年生
- 2月 22日 南小5年生

岩見沢小6年生、岩農生から豚肉の生産と命の大切さを学びました



志文小5年生の給食風景