

給食だより 3月

令和3年度
練馬区立向山小学校



1年間、ありがとうございました

コロナ禍ということで「前向き」「黙食」での給食時間でしたが、ルールをきちんと守り、給食を残さずよく食べていましたね。きっと、この1年で心も体も大きく成長したことでしょう。保護者の皆さま、今年度も給食運営へのご理解とご協力をありがとうございました。引き続き、安心・安全な給食を提供できるよう、職員一丸となって努めてまいりますので、よろしくお願い致します。



3月の給食しょうかい

3日 桃の節句献立です。3月に花を咲かせる桃の木には、魔よけのパワーがあり、とても縁起の良い木とされています。給食では桃のジュースでゼリーをつくります。

6年生給食リクエスト結果発表



- 7日に、みそとんこつ風ラーメン
- 14日に、あげパン
- 18日に、練馬スパゲティ
- 22日に、チキンカレーと、フルーツポンチをつくります。

	1組	2組
1位	フルーツポンチ	カレー
2位	練馬スパゲティ	フルーツポンチ
3位	カレー	とんこつラーメン
4位	あげパン	ほっとあんぱん

23日 卒業祝い給食で、「からあげ」をつくります。

おもな野菜の産地 2月

じゃが芋	長崎県	ねぎ	千葉県	しめじ	長野県
たまご	北海道	菜の花	高知県	かぼちゃ	北海道
キャベツ	愛知県	水菜	茨城県	ほうれん草	群馬県
大根	神奈川県	もやし	千葉県	白菜	茨城県
人参	千葉県	小松菜	練馬区	みかん	静岡県

6年生に給食の思い出を聞きました。

- 苦手なものの工夫して 食べやすいようにしてくれた。
- たくさんおかわりした!
- 5年生から残さなかった。
- 人の3倍は食べていた
- おかわりじゃんけんにも勝ったこと。
- おかわりで、おなかいっぱいになって昼休みに動けなくなった。
- 苦手なものも、給食でたべてみたらおいしかった。
- 班になって食べていた時がなつかしいです。
- 献立表を見るとテンションが上がります。
- 苦手な授業があっても 給食で元気が出ました。
- 4時間目にかつみるので 給食時間がうれしかったです。

いつも残さず食べてくれてありがとうございました。
中学生になってもしっかり食べましょう!



思い出の味! 練馬スパゲティをつくってみよう!

- ざいりょう 4人分
材料4人分
- スパゲティ 320g
 - ゆで塩 8g
 - オリーブオイル 大さじ1
 - にんにく ひとかけ
 - 大根 500g

*大根半分くらい

- ★しょうゆ 大さじ2
- ★砂糖 大さじ2
- ★塩 ひとつまみ
- ★酢 大さじ1
- ★かつおだし汁 190cc
- ツナ缶 70g×2缶
- きざみのり ひとつまみ

【じゅんび】

*大根はすりおろしておく(大根の汁もつかいます)

*にんにくはみじん切りにする。

【作り方】

- ①フライパンにオリーブオイルを入れ、弱火でにんにくをいため、ガーリックオイルをつくり、大きめのボールにいれておく。
- ②なべに大根おろしと★の材料をすべて入れ、加熱する。途中で、ツナ缶をくわえる。
- ③大きめのなべで湯をわかし、ゆで塩をいれてスパゲティをゆで、ゆであがったら湯をきって①のボールにいれ、ガーリックオイルからめる。
- ④お皿に麺を盛り、②の大根ソースをかけ、のりをのせて完成です。

ぜひ、給食の味にチャレンジしてみてください