



寒い日が続きますが、少しずつ春の訪れを感じるようになってきました。早いもので、今年度の学年で過ごす日も残りわずかです。この一年間の給食時間を振り返ってみると、準備や後片付けがスムーズにできるようになったり、苦手だった食べ物食べられるようになったり、時間内に食べ終われるようになったりと、一人ひとりが大きく成長した様子がうかがえます。日頃の食生活についても、各自で振り返ってみましょう。

給食当番のお仕事を振り返ろう！

給食当番のお仕事について、できたと思う人は、いろに色をぬりましょう。

給食をみんなで協力して安全に運ぶことができた

おしゃべりせずに、自分の仕事に集中することができた

量を考えながら、ていねいな盛りつけができた

汁物は底からよくかきまぜてよそうことができた

片づけまで責任をもってお仕事することができた

白衣やぼうしをきれいに洗って次の給食当番に渡すことができた

給食の食材の主な産地(先月1月)

- 練馬区 (白菜、水菜、大根、長ねぎ)
- 北海道 (玉ねぎ、じゃが芋、大豆、小豆)
- 岩手県 (鶏肉)
- 青森県 (にんにく、ごぼう)
- 茨城県 (水菜、れんこん、白菜、豚肉、さつま芋)
- 群馬県 (きゅうり、ニラ)
- 栃木県 (もやし)
- 東京都 (長ねぎ、小松菜、)
- 埼玉県 (里芋、長ねぎ、豚肉)
- 静岡県 (セロリ)
- 愛知県 (キャベツ、麗紅)
- 千葉県 (人参、かぶ、大根、ほうれん草、さつま芋、マッシュルーム)
- 愛媛県 (はれひめ、竹の子)
- 高知県 (生姜)
- 徳島県 (ゆず、金時人参)
- 宮崎県 (ピーマン)
- 熊本県 (デコポン、竹の子)
- 鹿児島県 (かぼちゃ、ちりめんじゃこ)

3月3日 ひな祭り



女の子の健やかな成長と幸せを願って祝いする「ひな祭り」。ひな人形や桃の花を飾り、ちらしずしやハマグリのお汁などをいただきます。そして、ひな祭りのお菓子といえば、ひしもちとひなあられが代表的です。ひしもちは、ひし形をした「桃・白・緑」の3色のもちを重ねたものが定番で、ひなあられは、関東地方では米粒形の甘いポン菓子、関西地方では直径1cm くらいの丸形のあられが親しまれています。ほかに、全国各地にさまざまなお菓子がありますので、一部をご紹介します。

地域色あふれる ひな祭りのお菓子

おこしもん (愛知県)	いがまんじゅう (愛知県西三河地域)	ひなぎり (京都府)	おいり (鳥取県)
からすみ (岐阜県)	くしろもち (山形県)	金花草子 (石川県金沢市)	うずまきもち (香川県)

◆今月の献立から◆

- ◇3日(金) 上巳(桃)の節句 ちらしずし
ちらしずしはおめでたい日に食べる風習があります。えびやレンコンなど、お節料理と同じように、縁起の良い具材をたくさん入れます。
- ◇6日(月) リクエスト給食
今月は6年生のリクエストです！献立は当日までのお楽しみです♪
- ◇10(金) 卒業祝い献立
6年生の卒業をお祝いする献立です。お赤飯を食べて、ハレの日をお祝いしましょう。

