



# 3月 給食だより



## ねんかん 1年間、ありがとうございました

まだ寒さの残る日はあるものの、吹く風には春の到来を感じる季節となりました。この1年で、どの子も心身ともに大きく成長し、一段とたくましくなった様子がうかがえます。日々の給食や食育を通して、そのサポートができていたらうれしいです。



今月は、卒業や進級を控えた皆さんへ、応援やお祝いの気持ちを込めた給食を提供しますので、楽しみにしてください。

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、よろしくお願いたします。

## そつぎょうせい 卒業生の皆さんへ

卒業生の皆さんは、本校の給食ともお別れです。

食べることを大切にすることは、自分自身を大切にすることにつながります。

給食から学んだことを生かし、健康で充実した毎日を送ってほしいと願っています。



## こんだて 3月の献立について



ひな祭りは、古代中国から伝わった風習と日本にあった人形遊びが結び付いて現在の形になったと言われています。女の子の健やかな成長を願う行事です。

3月3日はひな祭り献立を実施します。ちらし寿司、可愛らしいかまぼこの入ったお祝いすまし汁を用意し、デザートにリクエストで挙がった旬の果物のいちご提供する予定です。



3月は毎年恒例、6年生からのリクエスト給食を行います。献立表にハートマークが付いている料理がリクエストに挙がったものです。今年度特にリクエストの多かった料理は、ココア揚げパン、ABCスープ、もちもちココア、チーズいももち、サイダーフルーツポンチ、カツカレーでした。給食で提供したさまざまな料理を覚えてくれていたことを、とても嬉しく思っています。献立作成上、すべてのリクエストにこたえることはできませんでしたが、豊玉東小学校を卒業する思い出の一つとして、リクエスト給食を楽しんでもらえたら幸いです。





毎月19日は食育の日です。今年度最後の食育の日は、6年生のリクエストにもあったハンバーグステーキまたは鶏のからあげを選ぶセレクト給食を実施します。ちなみに、ハンバーグステーキは今年度初めて提供したメニューです。10月に実施した読書旬間の「こまったさんのハンバーグ」の再現レシピです。

### 豊玉東小学校のスイートポテト

6年生のリクエストでスイートポテトもありましたが、献立作成上リクエストに応えることができなかったため、レシピを掲載します。春休み中などお時間があるときに、ご家庭で作ってみてください♪



#### 材料 4人分

- ・さつまいも 200g
- ・砂糖 5g
- ・コンデンスミルク 20g
- ・生クリーム 8g
- ・バター 8g
- ・牛乳 適宜
- ・バニラオイル 数滴

#### 作り方

- ①さつまいもは皮をむき、適当な大きさに切る。  
蒸して（または茹でる）なめらかになるまで潰す。
- ②①に砂糖、コンデンスミルク、生クリーム、溶かしバター、バニラオイルを加え、混ぜ合わせる。  
牛乳はかたさを見ながら加える。
- ③②を好きな形に成形する。
- ④200度に予熱したオーブンで10分間焼く。

コンデンスミルクを入れると、甘み、コク、風味が出ます。また、カルシウムが取れることから給食で使用しています。



### 新年度に向けて準備をする機会に



新年度が始まると、環境が変わり、心と体に負担がかかります。春休み中も早寝・早起きを心がけ、朝ごはんをしっかり食べて体調を整えておきましょう。

### 春の行事と行事食

3月3日	3月20日ごろ	桜開花のころ
◆ひなまつり◆	◆春分の日（春のお彼岸）◆	◆お花見◆
 はまぐりの潮汁 ひしもち	 ほたもち	 花見団子 行楽弁当