



# 6年生に書いてもらった、給食の感想をご紹介します

6年生のみなさんは、もうすぐ卒業を迎えます。友達と会話をしながら、笑顔で食べている姿が印象に残っています。小学校の給食が、心に残る楽しい思い出の1つになっているとうれしいです。



★6年間で、友達と一緒に給食を食べる幸せを知りました。学校給食の楽しさや、幸福感を教えてくれた学校には感謝しています。

★低学年の頃は、コロナのため望んでいた形で給食が食べられなくて少し残念だったけれど、6年生までに班で話しながらご飯を食べるという楽しいことができたので、とても嬉しかった。

★印象に残っているのは、牛乳じゃんけんや、揚げパンの粉が口について笑いあったことです。デザートのおかわりじゃんけん！負けた人はこの世の終わりのように叫んでいました。

友達と一緒に楽しく食べていることが伝わってきます。おかわりじゃんけんには、ものすごい熱気がありますね。卒業までの間、給食の時間をみんなで楽しんでほしいと思います。

味付け、調理方法、温度管理など、細かいところまで気を配って作っているので、おいしく食べてもらえると、本当にうれしいです。

★家では食べられないものも、給食で食べられてとてもよいです。すべての料理が美味しいです。

★サラダが苦手だったけれど、味付けが好きなものが多くて克服できました。

★練馬区の農家さんたちが作った練馬産大根やキャベツを使っているのが、地産地消にも関わっていてよいと思いました。

★給食があるから私は学校に来ているといっても過言ではありません。日々、私たちの健康を守ってくれる給食に感謝しています。

給食には、練馬産の野菜を積極的に取り入れています。これからはバランスのよい食事をとって、元気に過ごしてくださいね。

## 3月の献立から



### 3月11日(水) さんまのポーポー焼き、こづゆ 日本のお郷土料理(福島県)

「さんまのポーポー焼き」はいわき市の郷土料理で、ミンチにしたさんまをハンバーグのように焼き上げて作ります。焼くときに、さんまの脂で火がポーポーと燃え上がることから、この名前がついたともいわれています。

会津地方の郷土料理「こづゆ」は、貝だくさんの汁物で、おもてなしの料理としてよく食べられています。味の特徴は干し貝柱でとった「だし」を使うことです。この日は、干し貝柱、昆布、かつおぶしでとった「だし」を使って、うまみたっぷりの汁を作ります。