



まだ寒さの残る日はあるものの、吹く風に春の到来を感じる季節となりました。この1年で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かがえます。日々の給食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、卒業や進級をひかえたみなさんへ、応援や、お祝いの気持ちをこめた給食を提供します。



6年生に「卒業給食リクエスト」のアンケートをとりました。

	主食	主菜	副菜、汁	デザート
1位	あげパン 6日(金)	からあげ 23日(月)	シチュー 6日(金)	サイダーフルーツポンチ 24日(火)
2位	カレー 18日(水)	グラタン	とん汁 17日(火)	ココアマフィン 3日(火)
3位	練馬スパゲティ 24日(火)	よだれどり	ABCスープ 16日(月)	

やはりあげパンは人気でした。ランキングには入りませんでした。ほかには「よだれどり」、「くじらの竜田あげ」、「米粉のリンゴマフィン」などもリクエストされていました。

思い出の味! 練馬スパゲティをつくってみよう!

さいりょう にんぶん
材料4人分

- スパゲティ 320g
- ゆで塩 8g
- オリーブオイル おお 大さじ1
- にんにく ひとつかけ
- 大根 だいこん 500g
*大根半分くらい
- ★しょうゆ おお 大さじ2
- ★砂糖 さとう おお 大さじ2
- ★塩 しお ひとつまみ
- ★酢 す おお 大さじ1
- ★かつおだし汁 じる 190cc
- ツナ缶 かん 70g×2缶
- きざみのり ひとつまみ

【じゅんび】

だいこん *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、ガーリックオイルをからめる。

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。

お酢を入れるのがポイントです!



3月の給食しょうかい

みっか か もも せっく こんだて すし いわ
3日(火) 桃の節句献立です。ちらし寿司でお祝いします。

にち きん ほね ちょきん こんだて こんげつ や
13日(金) 骨貯金献立です。今月はししゃものスパイス焼きです。

6年生に給食の思い出を聞きました



- いつもおいしかった。班のみんなで食べたことが楽しかった。
- どんな給食なのか毎日楽しみでした。
- 給食委員会で給食のことを調べるのが楽しかった。
- にがてなじゃが芋を半分食べられるようになりました。
- 練馬スパゲティは卒業しても食べたい。
- 毎日ちがうメニューを食べられてうれしい。
- 元気がなくても給食を食べたいから学校に行ったこともある。
- 給食室のみなさんありがとう！

ご卒業おめでとうございます

ともだち せんせいがた す きゅうしょくじかん がっこうせいかつ おも で ひと
友達や先生方と過ごした給食時間は、学校生活のかけがえのない思い出の一つとなっ
ていることでしょう。給食が届くまでにはたくさんの人が関わっていて、皆さんを大切に思
う気持ちが詰まっています。これから先、困難にぶつかることがあったら、ぜひ給食のこ
とを思い出してください。皆さんが元気で活躍できるようにと、いつまでも応援しています。



おもな野菜の産地 2月

たま *玉ねぎ	ほっかいどう *北海道	あいちけん *キャベツ	はくさい *白菜	いばらきけん *茨城県	くもとけん *かぼちゃ
いも *じゃが芋	かごしまけん *鹿児島県	とちぎけん *もやし	いばらきけん *パプリカ	いばらきけん *茨城県	ねりまく *ねぎ
にんじん *人参	ちばけん *千葉県	たいこん *大根	そう *ほうれん草	ちばけん *千葉県	こまつな *小松菜
		ちばけん *千葉県	ちばけん *千葉県	ちばけん *千葉県	とうきょうと *東京都