

3月給食だより

練馬区立八坂中学校

3月に入ると日差しも暖かく感じます。まだ、急に寒くなる日もありそうですので健康管 理をしっかりしてください。

さて、この一年間を振り返って、八坂中の給食はいかがでしたか? 給食室では、生徒の健 康を願って心をこめて給食を作ってきました。

学校給食の献立は、栄養のバランス、子どもの嗜好等を考えて作っていますが、なかには苦 手な食品、献立などもあったのではないかと思います。ただ単に栄養があるからということ だけではなく、こんな食品もある、こんな料理もある、ということを少しでも経験してもら うように給食に出してきました。



私たちは、命をいただき生かされています。感謝する気 持ちを忘れず、自分で健康的な生活を送るように意識し てほしいと思います。食事はとても大切なものです。特 に育ち盛りの生徒たちには、大変重要です。

一つでも苦手な食品をなくして進学してほしいです。

卒業するみなさんへ

卒業式まで、1か月を切りました。八坂中の仲間と過ごすのも、あと 少しですね。これからそれぞれの生活の中で、たくさんの経験をする ことと思います。何をするにも体が資本です。これからは給食ではなく 自分で食べるものを選ぶ生活になります。嫌いなものも、自分の体のこ とを考えてチャレンジしてみてくださいね。

どうぞ **『食べること』** を大切にしてください!





ひな祭りの行事食といえば、ちらし ずしやハマグリのお吸い物、ひしもち、

ひなあられ、白酒などがあり



ます。その一つひとつ に、女の子のすこやか な成長と幸せへの願いが こめられています。



~今月の献立から~

■ひな祭り献立(3日)

3月3日は、ひな祭り。女の子のすこやかな成長と幸せへの願いを込めて 「あなご入りひなちらし」「カルピスゼリーのピーチソース」を作ります。

■卒業お祝い献立(16日) 3年生の最後の給食です。 「お赤飯」「ヒレカツ」「紅白すまし汁」「ブラマンジェのいちごソース」でお祝いします。

■食育の日(22日)

長崎県の郷土料理「ヒカド」を作ります。ポルトガルから伝えられた、魚入りの汁物です。

■地場野菜情報

五十嵐農園の野菜使用する日

- ・花野菜サラダ(7日)・中華風コーンスープ(9日)・ハートのミネストローネ(14日)
- ・ごまみそラーメン(15日)・ヒカド(22日)・いんげん豆と野菜のスープ(24日)

■アンコール給食

先月に引き続きアンコール給食を入れています。給食委員が実施、集計をしてくれました。 詳しくは、裏面の献立表をご覧ください。お楽しみに!









ひな祭りの行事食といえば、ちらしずしやハマグリのお吸い物、ひしもち、 ひなあられ、白酒などがあり



ます。その一つひとつ に、女の子のすこやか な成長と幸せへの願 いがこめられています。



