



3月 給食たより



R 7 . 2 . 2 8
練馬区立八坂中学校
校長 代市 利光
栄養士 虞 申佳

1年間ありがとうございました!

すっかり春めいてきましたね。
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? 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。



ご卒業おめでとうございます!

卒業生の皆さんへ

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。これから先、自分自身で選んで食べる機会が増えていきますが、迷ったときには、ぜひ給食を思い出してみてください。

健康な心と体は、毎日の食事の積み重ねです。今食べている食事は、“未来の自分”をつくるための重要な土台となります。皆さんの新生活が健康で充実したものとなるよう願っています。

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。



～3月の献立から～

■ひな祭り献立(3日)

「あなご入りひなちらし」「花麩のすまし汁」を作ります。

■世界の料理 フィンランド(12日)

「ロヒ・ラーティッコ」「シスコン・マッケラケイト」を作ります。

■卒業お祝い献立(18日)

「お赤飯」「ヒレカツ」「紅白すまし汁」「抹茶プリン」「ジョア」でお祝いします。

■食育の日献立(21日)

日本の郷土料理を紹介しています。長崎県の「浦上そばろ」を作ります。

■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!

