



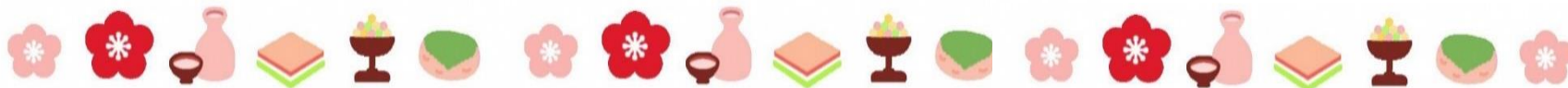
給食カレンダー 3月

今月のめあて ・1年間の給食時間をふいかえろう

3 (月)	4 (火)	5 (水)	6 (木)	7 (金)
わかめ麦ごはん キャベツメンチカツ きんぴらごぼう のっぺい汁 牛乳	ごはん 野菜入り卵焼き にしんとじゃがいもの煮物 ごま汁 牛乳 【郷土料理の献立】	ミルクロール ハーブチキン れんこんサラダ 春野菜のスープ煮 牛乳	ごはん 豆腐の中華煮 ギョーザ もやしときゅうりのごま和え 牛乳	かやくどんぶり 金時豆の煮物 めかぶのみそ汁 牛乳
<p>3月になりました。 今のクラスの友達や先生と給食を食べるのは、今日を入れて14回となりました。6年生は11回です。 1年間の給食時間、どんな思い出ができましたか？みんなで楽しく給食をいただきましょう！</p>	<p>「にしんとじゃがいもの煮物」は北前船の寄港地だった金沢に伝わる郷土料理です。先ににしんだけを甘露煮にして調理するので、甘辛くしっかり味がついたにしん、美味しいですよ。郷土料理を食べる機会は大切ということで、給食の定番となっています。</p>	<p>加賀れんこんのシャキシャキとした歯触りが美味しいれんこんサラダ、冬が旬のれんこんは、これで来年までしばらくお休みです。れんこんが好きな子がたくさんいるようで、しばらく出ないのが悲しいと言っている子も、 その季節にだけ会える美味しさを大切に味わい、季節がめぐってくるのを楽しみにするのも食の楽しみですね。</p>	<p>たけのこ、たまねぎ、にんじん、しいたけ、チンゲン菜などたっぷりの野菜と豚肉、木綿豆腐をコトコト煮込んでとろみをつけた「豆腐の中華煮」は野菜の甘味がよくなじんで優しい味に仕上がります。とろみで身体もあたたまりますね。副菜もとても人気でした！</p>	<p>金時豆は朝早くから水につけて、割れないように、溶けないように、弱火でいいねいに炊きました。砂糖、しょうゆを加えてコトコト、コトコト・・・おいしくできました♡ おかずのような？デザートのような？思い出に味わっていましたよ。</p>



1年間、どんな給食が思い出にのこっていますか？！





給食カレンダー 3月

今月のめあて ・1年間の給食時間をふいかえろう

10 (月)	11 (火)	12 (水)	13 (木)	14 (金)
<p>ごはん 豚肉のしょうがソース 昆布の炒め煮 切干し大根のみそ汁 牛乳</p>	<p>ミルクロール さつまいもシチュー いわしのカリカリフライ 水菜のサラダ 牛乳</p> <p>かみかみメニューの日 </p> <p>【卒業お祝いの献立】</p>	<p>赤飯 ハンバーグ 春色コールスローサラダ すまし汁 お祝いケーキ 牛乳</p>	<p>ごはん 春巻き 焼きそば 卵のサンラータン 牛乳</p>	<p>カレーライス えびフライ つぼ漬け和え 牛乳</p>
				
<p>しょうがとたまねぎをよ〜く炒めて、香りと甘みをひきだしたところに、砂糖、みりん、しょうゆと少しの水を加えてしょうがソースを作ります。豚肉との相性はバッチリでした★ ごはんのにせて食べている子どもたくさんいましたよ。</p>	<p>加賀野菜の一つ、さつまいもは秋から冬にかけてたくさん給食でも登場してきましたね。今日は約 150kg のさつまいもを一つ一つ包丁で切りました。手作りのルウでつくったシチューにはさつまいもの甘みがしっかり感じられましたね。</p>	<p>6年生の卒業お祝い献立です。お赤飯、ハンバーグ、春らしい色合いをイメージしたサラダ、すまし汁、そしてお祝いのロールケーキとサラダに入っていたピンク色はさくら漬けでした！ 全校みんなで6年生の卒業をお祝いしました。</p>	<p>給食の焼きそばは、野菜がたっぷりです！大量調理では、炒め物でも野菜の水分がたくさん出てくるので、キャベツやもやしをさっと下茹でしてから炒めます。 給食ならではのおいしさがあり、子どもたちには人気です。今日はどのクラスもしっかり盛り切っていました。</p>	<p>6年生はもうすぐ卒業、卒業式練習もがんばっていますね。小学校の給食では最後のカレーライス！えびフライも付いて、子どもたちは大喜びでした♡</p>



1年間、どんな給食が思い出にのこっていますか？！





給食カレンダー 3月

今月のめあて ・1年間の給食時間をふいかえろう



17 (月)	18 (火)	19 (水)	21 (金)	24 (月)
ごはん 酢豚 白菜と鶏団子のスープ 果物 (デコボン) 牛乳	ごはん 魚のオーロラソース うす揚げと菜の花のおひたし めった汁 牛乳	ごはん 鶏肉のマスタードソース マカロニサラダ あさり入りミネストローネ 牛乳	ごはん 車麩の卵とし 鉄火みそ ぼたもち 牛乳 【お彼岸の献立】 かみかみメニューの日 	彩り野菜の カレーそぼろごはん コンソメジュリアン みかんシロップの フルーツ白玉 牛乳
				
果物にデコボンをつけました。今が旬でおいしく、みずみずしい、甘い味わいでしたね。 いやかんやあまなつなど、かんきつ類がとてもおいしい季節です。さまざまなかんきつ類をスーパーなどでも、探してみてくださいね。	※西南部小は卒業式で給食がありませんでした 卒業式。共同調理場では4つの小学校の給食を作っているの、この日もせっせと給食作り。 卒業生のみなさん、おめでとう！中学校でも元気にすごしてくださいね。	ウスターソースとマスタードは相性が良く、マスタードのふわとした香りと食欲を誘うソースの香りがGOODでした。 お昼の放送で粒マスタードと黄色いマスタードのお話をする「あ、フランクフルトにかけると黄色いやつだね！」と盛り上がっていましたよ。	春のお彼岸の献立でした。 「おはぎとぼたもちってどう違うの〜？」という質問をあちこちで聞きました。子どもたちのそんな興味関心が少しうれしく感じられました。	令和6年度の給食最終日でした。今年度も給食の運営にご理解をいただきありがとうございました。デザートもあり、今日も喜んで食べていました！ 新年度の給食(2~6年生)は4月9日(水)から始まります。

1年間、どんな給食が思い出にのこっていますか？！

