



給食だより 3月



日に日に厳しい寒さも和らぎ、春の陽気を感じられるようになりました。1年間、給食だよりをご覧いただきありがとうございました。今年度を振り返り、4月からも元気に毎日をすごせるように、規則正しい生活を心がけましょう。

1年間の給食をふり返ろう

今の学年で過ごす最後の月となりました。この1年をふりかえって、給食時間の過ごし方はどうでしたか？できたこと、できなかったこと、できるようになったことを確認しましょう。

給食の準備を協力してできた



給食の前にきちんと手を洗うことができた



食事のあいさつを忘れずにした



よくかんで味わって食べることができた



食事のマナーを守って食べることができた



すききらいしないでバランスよく食べることができた



加賀市でとれる食べ物を知ることができた



残さず食べることができた



後片づけがきちんとできた



3月3日 ひなまつり

11 和食文化を伝えよう

ひなまつりは、「桃の節句」ともよばれ、子どもたちの健やかな成長と幸せを願う行事です。ひなまつりの風習は、地域によっていろいろありますが、ひな人形を飾り、「ひしもち」や「ひなあられ」などをお供えします。ひしもちやひなあられの色には、春の情景と子どもの健康や幸せを願う意味が込められており、緑は「若草」、白は「雪」、ピンクは「桃の花」を表しています。

給食では、ひなまつり献立として「ひなまつりずし」と「ひなあられ」が出ます。ひなまつりずしには、れんこん(見通しがきく)や錦糸卵(財宝が貯まる)など、縁起の良い具材を使います。

<ひなまつり献立>

ひなまつりずし 牛乳 野菜かき揚げ すまし汁 ひなあられ



地元のおいしいを発見!!

加賀市の恵味 DAY

ふりかえり

今年度は1年を通して加賀市でとれる食材を紹介する「加賀市の恵味 DAY」を実施してきました。どの食材・献立が印象に残っていますか？右下のQRコードを読み取るとレシピを見ることができます。ぜひご家庭でも作ってみてください。

加賀市の恵味 DAY
レシピ集はこ55↓



2月 小松菜



5月 大豆



6月 橋立産 わかめ



7月 トマト



12月 かぼちゃ



加賀市の恵味 DAY

11月 ねぎ



10月 米



9月 加賀ぶどう

