



もぐもぐランド

犬山市立犬山北小学校
食育だより 3月号



こんげつ きゅうしょくもくひょう
今月の給食目標

いちねんかん きゅうしょく かえ 一年間の給食をふり返ろう

日に日にあたたかく春らしい季節になってきました。いよいよ今の学年で過ごす最後の月になりました。この1年間を振り返ってみて、給食時間の過ごし方や毎日の食事の仕方などはどうでしたか？よかったところはそのまま継続し、足りなかったことは気をつけながら今年度最後の給食を楽しく、よく味わって食べましょう。

「はい」は →、「いいえ」は → に進みましょう。

スタート

すききらいなく、ぜんぶ食べられた。

食事の前の手洗いをきちんとできた。

「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをして食べられた。

がんばりましょう。

ちょっと困りました。給食で教わったことを思い出してがんばりましょう。

給食当番の仕事をしっかりできた。

皿を重ね、はしやスプーンの向きをそろえて、後片付けができた。

食事のマナーをしっかり守って食べられた。

もうひとがんばり

毎日の給食から、さらにいろいろ学びましょう！

みんなと楽しく給食が食べられた。

おわんや皿、はしを正しい位置に並べて食べることができた。

旬の食べ物やふるさとの料理を給食を通して知ることができた。

よくできました。

もうひと息で100点です。

大変よくできました。

みんなのお手本です。これからがんばってね！

給食レシピ



いぬやま まっちゃ つか
犬山の抹茶を使った

まっちゃ 抹茶ブラウニー



<材料 (6個分)>

- 小麦粉: 50g (卵 1個)
- 砂糖: 60g
- 無塩バター: 50g
- ホワイトチョコチップ: 50g
- ベーキングパウダー: 小さじ1/2
- 抹茶: 1.5g
- アルミカップ: 6枚

※15cmほどのパウンド型でもOK

その場合は焼き時間を長くします。

<作り方>

- バターを溶かしておく。
- 小麦粉・ベーキングパウダー・抹茶をあわせてふるっておく。
- バターに砂糖を加え、白っぽくなるまで混ぜる。
- 溶き卵を半分ずつ加えてよく混ぜる。
- 粉を加えてさっくり混ぜる。
- チョコチップを加えて混ぜる。
- 生地を型に流し入れる。
- 180度のオーブンで約15分焼く。

ご卒業おめでとうございます

6年生のみなさん、卒業が近づいてきましたね。犬山北小学校で食べる給食も残りわずかです。みなさんは、この6年間で約1100回の給食を食べてきました。たくさん食べて、心も身体も大きく成長しましたね。毎日の給食から、どのようなことを感じ、学びましたか？食べることを大切にすることというのは、自分自身を大切にすることにつながります。給食から学んだことを生かし、健康で充実した毎日を送ってほしいと願っています。

☆3月13日は、6年生の思い出給食を実施します。給食室で給食をお弁当箱につめて提供します。いつもと違った雰囲気でご給食を食べます。友達と一緒に小学校生活を振り返りながら会食し、素敵な時間を過ごしてください😊

給食室から

今年度の給食は、3月23日(木)でおわりになります。いつもみなさんから届く「おいしかったです」の声はげみに、1年間安全に美味しい給食を作ることができました。「〇〇が食べられたよ」「今日は全部食べられたよ」などの成長を感じるうれしい声もたくさん聞くことができました。給食室は、これから食器をみがいたり、機械の掃除をしたりと4月からの準備に入ります。4月からの給食も楽しみにしててくださいね。

ありがとうございました

