

いただきます～す！



れいわ 3月9日
 おかざきしりつむつ みちゆうぶしょうがっこう
 岡崎市立六ツ美中部小学校
 えいようきょうゆ いけだ あやか
 栄養教諭 池田 彩佳

いちねん 一年を振り返って・・・

1年間おいしく給食を食べることができましたか？「あんなことがあったな」「このメニューが好きだったな」など振り返ってみましょう。

今年度の給食ハイライト

4月

9日(金)2～6年生給食スタート
 13日(火)1年生給食スタート



入学・進級お祝い献立

5月

6日(木)端午の節句
 行事食



岡崎市産のてん茶が登場

6月

18日(金)愛知を食べる学校給食の日
 22日(火)六ツ美中部小運動会



愛知県産の食
 材がたくさん
 登場しました。

7月

19日(木)1学期給食終了



夏野菜カレーにメ
 ロン。
 7月は夏野菜を使
 った献立がたくさん
 ありました。

9月

1日(水)～10日(金)分散登校



大人気の焼きそば！

10月

23日(土)学習発表会



栗、里芋など給食も秋らしく

11月

18日(木)秋を味わう学校給食の日



岡崎市産のむらさき麦ごはんが登場

12月

22日(水)2学期給食終了



マーボー豆腐はほぼ完食◎

1月

24日(月)～28日(金)全国学校給食週間



給食メニューコンクール受賞作品が登場

2月

3日(水)節分行事食

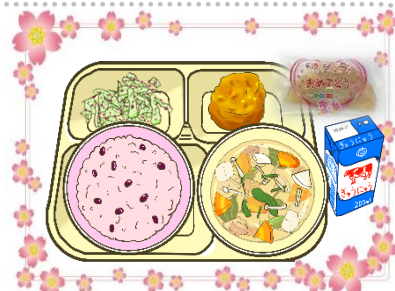


節分の日に、かわいい鬼
 かまぼこが登場

3月

2日(水)ひなまつり行事食
 16日(水)卒業お祝い献立
 23日(水)3学期給食終了

6年生のみなさん
 卒業おめでとうございます！



卒業お祝い献立
 おたのしみに！
 (赤飯、牛乳、すまし汁、とり肉の竜田揚
 げ、キャベツの梅和え、チョコクレープ)

1年間の給食を振り返って、よくできたところに色をぬりましょう。木のみきには、給食時間に「一番がんばれたこと」を書きましょう。



春を味わおう



少しずつ暖かくなり、春の訪れを感じますね。スーパーでも春キャベツや新玉ねぎなどがはじまりました。春の野菜はやわらかくて甘みがあるのが特徴です。食事に取り入れ、春の香りを味わってみませんか。

給食に登場する
春の食材



キャベツ



新じゃがいも



新玉ねぎ



たけのこ



菜の花



三つ葉

春の香り味わう！「菜の花ご飯」の作り方

材料（4人分）

- ・ご飯……………茶わん4人分
- ・菜の花……………70g
- ・さけフレーク…30g
- ・ホールコーン…20g
- ・白いりごま……小さじ1
- ・食塩……………ひとつまみ

【準備】

- ・菜の花は、根本の軸を切って1.5cm幅に切る。沸騰した湯で1分ほどさっとゆで、ざるにあげる。
- ・冷凍のホールコーンを使用する場合は、湯をかけて解凍しておく。

【作り方】

- ① フライパンにホールコーンとさけフレークを入れ、炒める。
- ② さけフレークがほぐれたら、菜の花、白いりごま、食塩を加えさらに炒める。
- ③ 具材が混ざり、菜の花に火が通れば火を止める。
- ④ 炊きあがったごはんとは混ぜて、出来上がり！

