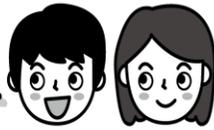


3月給食だより

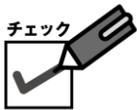
江戸川区立篠崎第二小学校
令和8年3月号
校長 高橋 宏幸
栄養士



1年間の振り返りをしよう!



寒い日が続きますが、日に日に春らしさを感じる陽気になってきました。早いもので、今の学年で過ごす日も残りわずかです。この1年間の給食時間を振り返ってみると、準備や後片付けがスムーズにできるようになったり、苦手だった物が食べられるようになったり、時間内に食べ終われるようになったりと、一人ひとりが大きく成長した様子がうかがえます。皆さんは、日々の給食からどんなことを学んできたでしょうか？ この1年間の振り返り、できたことをチェックしてみましよう。



<p>給食の前に手をきれいに洗えましたか？</p>	<p>食事のあいさつは心を込めて言えましたか？</p> <p>いただきます</p>	<p>おしぼりを正しく使うことができましたか？</p>
<p>よくかんで味わって食べられましたか？</p>	<p>バランスの良い食事のとり方がわかりましたか？</p> <p>バランス</p>	<p>自分に必要な量を考えることができましたか？</p>
<p>地域でとれる食べ物を知ることができましたか？</p>	<p>行事食や郷土料理について知ることができましたか？</p>	<p>楽しい給食時間を過ごせましたか？</p>

全校リクエスト給食

3月4日(水)と3月18日(水)と3月23日(月)に全校リクエスト給食を実施いたします。

今回は、今まで食べた給食の中で、もう一度食べたい献立を全校の皆さんに選んでもらい、美化・給食委員会の子供たちに集計してもらいました。結果は、1位が「ココア揚げパン」、2位が「カレーライス」、3位が「ABC スープ」、「小松菜のビスキュイパン」、「からあげ」でした。1位から3位に選ばれたメニューは、上記の日に提供する予定です。

※2月13日(金)に「からあげ」は提供しました。

1位の「ココア揚げパン」は、「きなこ揚げパン」「抹茶揚げパン」とのセレクト給食として提供する予定です。ぜひ、楽しみにしていただければと思います。

～千葉県郷土料理～

3月17日(火)は、千葉県の郷土料理として、「あじのさんが焼き」と「菜の花のからし和え」、「ふうかし」を給食で作ります。

房総半島付近の海では、あじ、いわし、さんまなどの魚がたくさん獲れます。漁師たちは、獲れた魚で「なめろう」という料理を作り、漁師は山へ仕事に行くときにアビの殻に茶ったなめろうを持って行き、山小屋で蒸したり焼いたりして食べていて、山の家で食べた料理として「山家焼き」と呼ぶようになったと言われています。

「菜の花」は、古くから安房地域で生産されており、千葉県の県花としても知られています。また、菜の花は春を知らせる食材として千葉県の家庭で親しまれています。

「ふうかし」はあさりの入ったみそ汁です。船橋浦で豊富に獲れるあさはりも大きくて味も抜群で將軍家へと献上されるほどでした。冷蔵施設がなかったため、漁師たちはあさを蒸かしてから輸送していました。その時の蒸かし汁に味噌を少量加えて、漁師達の膾炙り料理として食べられたものが「ふうかし」の始まりと言われています。

ご卒業おめでとうございます

友達や先生方と過ごした給食時間は、学校生活のかけがえのない思い出の一つとなっていることでしょう。給食が届くまでにはたくさんの人が関わっていて、皆さんを大切に思う気持ちが詰まっています。これから先、困難にぶつかることがあったら、ぜひ給食のことを思い出してください。皆さんが元気で活躍できるように、いつまでも応援しています。

