

# しよくいく 食育だより 3月

令和8年2月25日  
江戸川区立東小岩小学校  
校長 佐々木恵子  
栄養士 齋藤沙菜

今年度の給食運営にご協力いただき、ありがとうございました。今のクラスで給食を食べる日も残り1か月です。給食委員会では、全校児童に好きな給食のアンケートをとりました。その後、集計をしました。結果をお知らせします。



今年は、フルーツポンチが大人気でした!!

## 好きな給食メニューランキング

	主食	おかず	デザート
1位	キムチチャーハン 63票 <small>前年度主食3位</small>	ABCスープ 93票 <small>4年連続おかず1位</small>	サイダー フルーツポンチ 81票 <small>前年度デザート1位</small>
2位	つけめん屋東 49票 <small>前年度主食2位</small>	じゃがいもの ハニーサラダ 34票 <small>前年度おかず2位</small>	フルーツポンチ 42票 <small>前年度ランク外</small>
3位	ココアあげパン 48票 <small>前年度ランク外</small>	たまごのスープ 18票 <small>前年度ランク外</small>	カルピス フルーツポンチ 27票 <small>前年度ランク外</small>

「好きな給食メニュー1位」については、3月4日(水)～6日(金)にリクエスト給食として登場させます。その他のランクイン料理も最大限、3月の献立に取り入れました。今年度残りわずかの給食時間を、おいしく楽しく過ごしてほしいと思います。

## 給食レシピ(ロッキケーキ)

「ハリーポッター」のハグリットが作る岩のようにゴツゴツしたケーキです。

子どもたちからの「ロッキケーキのレシピを教えてください!」の声にお応えして...



### 【材料】5個分

小麦粉	110g
ベーキングパウダー	2g
さとう	40g
バター	22g
ドライランベリー	30g
チョコチップ	20g
たまご	1/2個～1個
バニラエッセンス	少々

### 【準備】

- 小麦粉とベーキングパウダーは、混ぜて振るっておく。
- バターは、溶かしておく。
- 卵は、溶いておく。
- オープンを170度に温めておく。

### 【作り方】

- ①小麦粉・ベーキングパウダー・さとうを混ぜる。
- ②①に溶かしバターを入れ、切るようにバターと粉を混ぜる。(つぶつぶのクランブル状にする。)
- ③②にドライランベリーとチョコチップを入れる。
- ④③に卵を入れ、粘りが出るまで混ぜる。
- ⑤④を1つ1つゴツゴツした岩のようにまとめる。
- ⑥オープンで170度で、20分程度焼く。

スコーンのような食感です。ぜひ、春休みなどに親子で作ってみませんか?



## 保護者のみなさまへ

3月23日(月)が今年度最後の給食になります。給食当番をした児童は、白衣を持ち帰ります。新年度に向けて、白衣の一斉点検をしますので、洗濯をし、アイロンをかけて、25日(水)までに必ず持たせてください。期間が短いですが、ご協力をよろしくお願いいたします。