

3月給食だよ

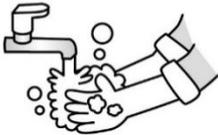
令和 7 年 2 月 2 8 日
江戸川区立西小岩小学校
校長 大野 知子
栄養教諭

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と、一人一人が大きく成長した様子がうかがえます。日頃の食生活についても、各家庭でお子様と一緒に振り返ってみてください。

給食目標

1年間の振り返りをしよう

1年間の自分の行動を思い出し、できていたら()に○を付けましょう。できていないところがあったら、3月に意識して取り組んでくださいね。

<p>給食前に、手を洗うことができた。()</p> 	<p>毎日ランチョンマットを敷くことができた。()</p> 	<p>毎回白衣を、正しく着ることができた。()</p> 
<p>挨拶をきちんとすることができた。()</p> 	<p>姿勢を正し、好き嫌いせず食べることができた。()</p> 	<p>食器を大切に使うことができた。()</p> 



ひな祭りは、女の子の成長と幸せを願う行事で、五節句(五節供)の一つ「上巳の節句」が起源です。季節の花にちなんで「桃の節句」ともいいます。桃の花やひな人形を飾り、さまざまな願いを込めた料理やお菓子を食べて厄を払います。



ご卒業おめでとうございます。元気と笑顔いっぱいの方々の「おいしいです!」「いつもありがとうございます!」の声に毎日励まされていました。その声が聞けなくなってしまう日が来るんだと少しさみしい気持ちです。

皆さんの次のステージでの活躍を後押しできるよう、もう少しの間ですが、精一杯、安心・安全・おいしい給食の提供に努めてまいります。食は「人」を「良くする」と書きます。たくさん食べて、素敵な大人になってください。

栄養教諭: 大田

心も体も成長途中の皆さんにとって、食事から栄養をしっかりとること、食事を楽しむことが何より大切です。これからも健康な心と体は毎日の食事の積み重ねによってつくられていることを忘れず、食生活をよりよいものにしてほしいと願っています。みなさんの活躍を心から応援しています。

調理員: 知花、勢力、杉山、松村、鈴木、入谷、大竹

ひなまつり給食+2年音楽科「フルーツケーキ」教科コラボ給食について

3月3日(月)にひなまつり給食として「ちらし寿司」と2年音楽科「フルーツケーキ」との教科コラボ給食で「フルーツ寒天」を出します。ひなまつりは、「桃の節句」ともいわれ、様々な行事食があります。今回はひなまつり給食として、れんこん、かんぴょう、しいたけ、にんじん、さやえんどう、たまご、のりなど色とりどりの食材を使用してちらし寿司を作ります。また、2年音楽科「フルーツケーキ」の中に出てくるバナナ、いちご、さくらんぼを使って、フルーツ寒天を作ります。給食のフルーツ寒天を食べて、音楽の時間に思い出しながら歌ってくれたら嬉しいなと思います。



3年社会「江戸川区のうつりかわり～海苔～」コラボ給食について

17日(月)に、3年社会「江戸川区のうつりかわり」とのコラボ給食を出します。昭和30年代頃まで、葛西沖の海は、夏場はアサリやハマグリ、冬場は名産の「葛西海苔」が収穫される豊かな漁村でした。沖合には海苔を育てる「竹ひび」と、何百艘もの船、陸には海苔干しのよじろが連なる景色が広がっていました。3年生は、10月にグリーンパレスにある郷土資料室で海苔養殖・加工道具を実際に見てきました。給食では、今も葛西に残る海苔屋さんから海苔を入れていただき、海苔の佃煮を出します。



6年生お祝い給食について

3月21日(金)に6年生卒業お祝い給食として、お赤飯を出します。赤飯がお祝いの時に食べられるようになったのは、もともとの赤飯は「赤米」を蒸して作っていたことに由来しています。日本では古くから、赤には邪気を払う力があると考えられており、赤米を神様に供える風習がありました。赤米は稲作の技術向上により、次第に食べられなくなりましたが、赤いごはんを神様にお供えて食べる風習が根強く残っていたため、白米に小豆などで色をつけた赤飯が広まったそうです。

6年生のみなさんにとって、西小岩小学校での最後の給食です。お祝いの気持ちを込めて、調理員とともに一生懸命心を込めて作ります。



今月の給食

旬の食材 魚:ぶり など 野菜:キャベツ ブロッコリー 小松菜 など
果物:いよかん いちご など



行事食+教科コラボ給食 ひなまつり給食+2年音楽科「フルーツケーキ」

ちらし寿司 牛乳 ししゃものカレー揚げ ごまあえ すまし汁 フルーツ寒天



行事食 6年生お祝い給食:お赤飯 牛乳 鶏の照り焼き 小松菜のごまあえ お祝い汁 くだもの:いちご

教科コラボ給食 3年総合「葛西の伝統文化にふれよう ～海苔すき体験～」

ごはん 海苔の佃煮 牛乳 豚肉と大根の含め煮 野菜とイカのポン酢あえ ブドウゼリー

セレクト給食 イカチリ丼 牛乳 中華サラダ わかめスープ プレーンクッキー または チョコチップクッキー

保護者の皆さま、今年度も給食運営へのご理解とご協力をありがとうございました。引き続き、安全でおいしい給食を提供できるよう、職員一丸となって努めてまいりますので、よろしく願いいたします。