

# 3月給食だより

## ～ 3月の給食目標 ～ 1年間の給食活動を振り返ろう

### 1年間ありがとうございました!

卒業や進級など、節目を迎える時期となりました。この1年間で、心身ともに大きく成長したと思います。3年生は新しい進路に、1,2年生は新しい学年に向けて準備をして4月には元気にスタートを切れるようにしましょう。

1年間、本校の学校給食、食育の取組にご理解とご協力いただきありがとうございました。



給食の人気メニュー作ってみませんか?

### メロンパン

材料	4人分量	
コッペパン	4	個
小麦粉	80	g
ベーキングパウダー	2	g
バター	15	g
砂糖	40	
卵	40	g
牛乳	12	
グラニュー糖	適量	

①バター、砂糖をよく混ぜ、溶き卵、牛乳を加えてさらによく混ぜる。  
 ②①に小麦粉とベーキングパウダーを混ぜてふるった粉を混ぜる。  
 ③コッペパンに②を塗って、上からグラニュー糖を振ってオーブンで焼く。(200℃15分位様子を見ながら焼く。トースターでは焦げます。。。)  
 ④こんがり焼けたら出来上がり

\*パンはコッペパンでなく丸パンなどでもおいしくできます!!



## 1年間の振り返りをしよう!



いよいよ3月、今の学年で過ごす日も残りわずかとなりました。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ょう。



<p>自分に必要な量を考えて食べることができましたか?</p>	<p>食事のあいさつは心を込めて言えましたか?</p>	<p>おはし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>自分に必要な量を考えて食べることができましたか?</p>
<p>地域でとれる食べ物を知ら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>