



令和6年3月6日 横浜市立本町小学校 給食室

今年度も残りわずかとなりました。3月は、1年の締めくくりの月です。今年度の給食は、楽しく、おいしく、マナーを守って食べることができましたか。卒業・進級を前に食生活を振り返り、新しい生活への準備をしましょう。

3月の献立

- ◆ 菜の花ごはん、桃の節句を祝います。
- ◆ 卒業・進級を祝う献立として、赤飯を取り入れます。
- ◆ 旬の食品を多く使用します。
 - さわら キャベツ こまつな みつば いよかん



3月の献立の変更(下線が変更した献立です)

日	本町メニュー	内容
14日 (木)	はいがごはん 牛乳 ビビンバ(肉・野菜) <u>トックク</u>	●トックク トック ジャガイモ 鶏卵 鶏肉 だいこん えのきたけ ねぎ しょうゆ 食塩 こしょう ごま油 でんぷん チキンブイヨン 削り節・水

※6年生が中区役所の協力のもと選挙について学習しました。実際に【給食選挙】を行い、当選献立の「トックク」が給食に登場します。お楽しみに。

春の魚？ さわら

魚へんに春と書いてさわら（鱈）と読みます。くせがなく淡白な白身魚で、さまざまな料理に使うことができます。特に、西京みそに漬けた西京焼きが有名。青魚の仲間、脳によい働きをする脂質、DHAがさんまやさばよりも多く含まれているのが特長です。



おめでたい日の

赤飯

もち米と小豆やささげなどを蒸した赤飯は、お祝いの席などでよく食べられます。これは、赤い色には邪気をはらうという意味があるからです。もともとは、凶事の時に赤飯を用いていましたが、「凶をかえして福にする」という縁起直しから慶事に食べられるようになったといわれています。現在でも、仏事に赤飯を食べる地域もあるようです。

1年間ありがとうございました

3月18日(月)で今年度の給食が終了します。今年度も本町小の学校給食、食育の取組にご理解・ご協力いただきありがとうございました。この一年間子どもたちは、給食の時間を通していろいろなことを学んだり、できるようになったりと成長しました。ご家庭でも給食や食生活についてぜひお話してみてください。

* 春休み中に給食用帽子などの給食セットの修繕や名前の確認をお願いします。

