

3月 きゅうしよくだより

令和4年度 3月号 志木市立志木第二小学校

少しずつ春の暖かい日差しを感じられるようになってきましたが、まだまだ昼夜の寒暖差が大きく、不安定な気候に体を慣らすのが一苦労ですね。

今年度も残り1ヶ月となりました。子供たちにおいても学年のまとめの時期です。1年間の学習が次の学年へのステップとなるよう、おいしい給食にたっぷり愛情を込めてエールを送ります♪

3月の献立には、ひなまつり献立やセレクト献立を取り入れました。楽しみにしててください。

保護者の皆様には、今年度も本校の給食や食育の取り組みに深いご理解とご協力をいただきましてありがとうございました。

3月3日はひなまつり

3月3日はひなまつりです。「桃の節句」とも言われ、女の子の健やかな成長や幸せを祈ってお祝いをする日です。

ひなまつりで飾るひな人形は、子供たちの代わりに病気や事故から守ってくれるという意味が込められています。

ひなあられは、ピンク、白、緑の色があり、それぞれ生命、雪の大地、木々の芽吹きを意味しています。3色のひなあられを食べることで、自然のエネルギーを得て元気に育つと言われていたそうです。

また、縁起の良いものを食べてお祝いすることもあるので、給食では3月3日にひなまつり寿司と紅白ゼリー（カルピスといちごを使った2層のゼリー）を出す予定です。



1年間を振り返ってみよう！！

もうすぐ1年間の給食が終わりですが、正しい食事の仕方や当番の仕事などきちんとできたでしょうか？

今年度も新型コロナウイルス感染症対策で手洗いに加えて手指の消毒や配膳台の消毒などたくさん気を遣うことが多かったと思います。みなさんの協力のおかげで大きな事故なく給食が終えられそうです。ありがとうございました。

さて、今年1年間の振り返りを右の表を使ってチェックしてみましょう。できたところは引き続きできるように、できなかったところは来年度はできるようにがんばりましょう。

食事の前には、石けんで手洗いをしましたか？

「はい」だったものはこれからも続けていきましょう。「いいえ」だったことは来年度できるようにがんばりましょう。

食事のあいさつができましたか？

いただきます ごちそうさまです

給食当番の時、きちんと配せんができましたか？

はい

はしを正しく使えましたか？

周りの人と楽しく食事ができましたか？

よくかんで食べましたか？

もぐ もぐ もぐ

好ききらいをせずに食べましたか？

一口だけでも食べた？



給食アンケート

3学期に給食委員会主体の給食アンケートを実施しました。3月の給食で食べたいものを給食委員会で選択肢を決めて、全クラスで選んでもらいました。どのクラスも盛り上がっていた様子を先生方から聞きました。

アンケートの結果、1番多かったものが「揚げパン」でした。揚げパンの味は全校を代表して給食委員会に決めてもらいました。

志木二小のみなさんに選んでもらった給食は3月最後の給食（16日）に出しますので、楽しみにしててください！

レシピ紹介

今回は3学期に出した給食の中で、作り方を知りたいという声をいただいたものを紹介します。

①1月20日の給食から「鶏肉のにんにくみそ焼き」

	【分量 3人分】
下味	・鶏もも肉 150g
	・塩 少々 (0.7g)
	・こしょう 少々
	・片栗粉 適量
タレ	・じゃがいも 105g
	・揚げ油 適量
	・三温糖 小さじ1 (3g)
	・酒 小さじ1 (5g)
	・しょうゆ 小さじ1/2 (3g)
	・みりん 小さじ1弱 (5g)
	・赤みそ 小さじ1強 (7.5g)
	・にんにく 1.2g (にんにくチューブの場合2~3cm)

- 【作り方】
- ①鶏肉とじゃがいもは一口大に切る。（給食では、じゃがいもは少し厚めのいちよう切りにしました。）
 - ②切った鶏肉に下味をつけておく。
 - ③②の鶏肉に片栗粉をまぶして揚げる。じゃがいもは素揚げする。
 - ④にんにくはすりおろして、タレの材料を煮たて、タレを作る。
 - ⑤③の鶏肉とじゃがいもを④のタレに絡める。



②2月15日の給食から「薄切りビーフステーキのタレ」

	【分量 3人分】
タレ	・たまねぎ 24g
	・にんにく 0.4g (にんにくチューブの場合1cm弱)
	・みりん 小さじ1/2 (3g)
タレ	・上白糖 小さじ1 (3g)
	・酒 小さじ1弱 (3g)
	・しょうゆ 小さじ1弱 (5g)
	・ケチャップ 小さじ1/2 (2g)
	・ウスターソース 小さじ1/3 (2g)
	・片栗粉 少
	・水 少
	※様子を見ながら

- 【作り方】
- ①たまねぎとにんにくはすりおろす。
 - ②タレの材料を煮たて、タレを作る。
 - ③様子を見て水溶性片栗粉でとろみをつける。

