

えがおのじかん

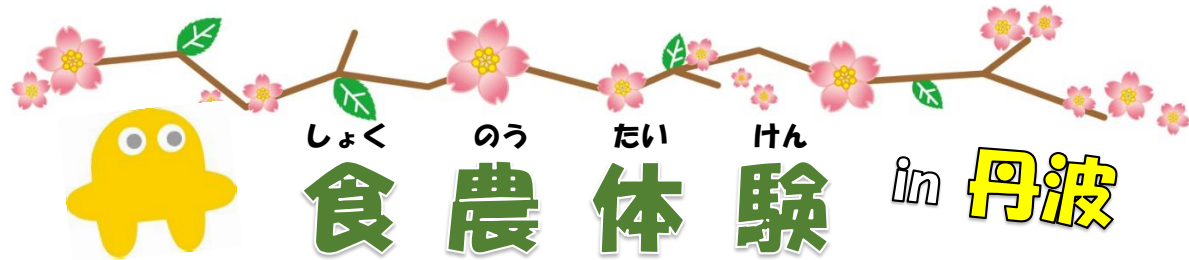


令和元年度3月号

丹波山村学校給食センター

栄養教諭：小林

ひとあめ 一雨ごとに暖かくなり、春の訪れを感じる今日この頃です。小学校近くの梅の花も咲き始めました。今の仲間と一緒に食べる給食の時間も残りわずかです。楽しく食べて、よい思い出をつくってくださいね。



小学校では2月17日(月)に、地域おこし協力隊の坂本さんから味噌について教えていただき、丹波味噌の仕込みを行いました。18日(火)には丹波山倶楽部でマイタケの楢木(マイタケが育つ布団)の作業体験と、きのこが育つ部屋などの見学をさせてもらいました。丹波で作られる食材について深く知ることができ、貴重な体験となりました。

煮大豆を手や足でつぶす



投げる!!



完成は一年後

麹・塩・大豆の煮汁で混ぜる



プールで水を吸わせる

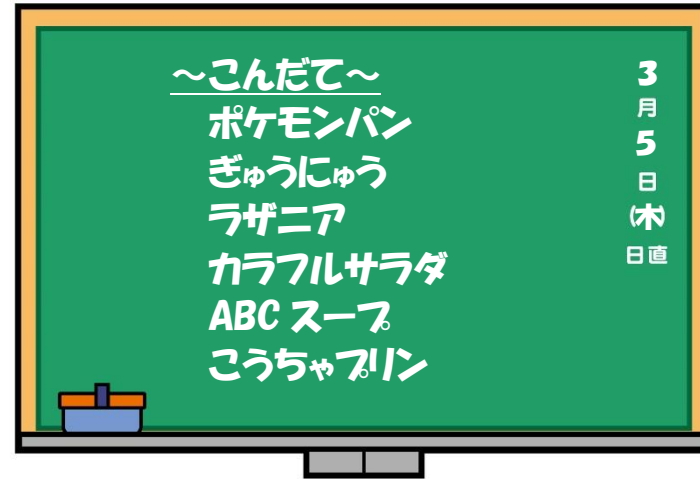


ひとつずつ袋詰め

マイタケの菌をつけて寝かせる

♡♡♡♡♡ 中学3年生きぼうこんだて ♡♡♡

卒業まで残りわずかとなった中学3年生にも、希望献立を作成してもらいました。小学6年生と同様、この献立を考えた理由も教えてもらいました。



3年生からのメッセージ

3年生が好きなメニューをもとに献立を考えました。とくに、彩りに注意して洋食メニューにしました。みんなで楽しく食べましょう!

オリジナリティあふれる、3年生らしい献立となりましたね。素敵なお思い出として締めくくれるよう、調理員さんたちと心を込めて作ります。当日を楽しみにしててください♪



☆ 3月の給食目標 ☆ 『 一年間の食生活を振り返ろう 』

3月は一年間のまとめをする時期です。この一年間の食生活を振り返るとともに、自分自身の健康についても考えてみましょう。

一年間を振り返ってみましょう。できていたら()に○を書きましょう。

()
食事の前に必ず手を洗った。



()
食事のマナーを守ることができた。



()
苦手な食べ物にも挑戦できた。



()
朝ごはんを毎日食べた。



()
おやつは時間と量を決めて食べた。

