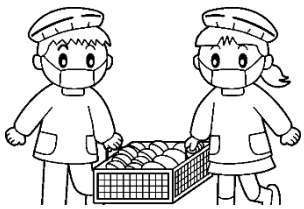
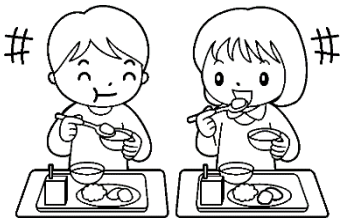
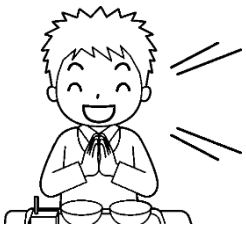
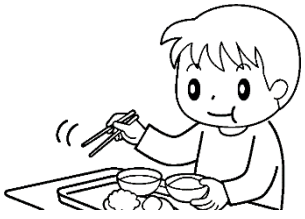
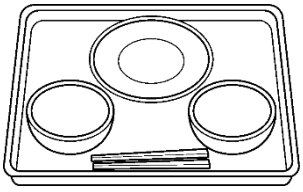
3月 給食だより

令和2年2月28日(金)
中野区立桃園第二小学校
校 長　山崎 義弘
栄養士　鈴木 瑞代

寒さが少し和らぎ、待ちに待った暖かい春はすぐそこまできています。さて、今年度も残りわずかとなりました。みなさんは1年間、給食を通して様々なことを学んできました。給食が栄養になって体も心も大きく成長していることでしょう。3月はそんな1年間をふりかえり、できるようになったことや、これから頑張りたいことを考えてみましょう。

3月の給食目標：「一年間の給食についての反省をしよう」

1年間の給食をふりかえよう

① 手洗いを忘れずにできましたか。 	②給食の準備を協力してできましたか。 	③好ききらいなく食べましたか。
④よい姿勢で食べましたか。 	⑤友だちと楽しく会食できましたか。 	⑥あいさつを忘れずにしましたか。 
⑦後片づけをきちんとできましたか。 	⑧はしを正しく使えましたか。 	⑨残さず食べることができましたか。 

桃の節句

3月3日は、「桃の節句」とも「上巳の節句」とも呼ばれ、女の子の健やかな成長と幸せを願う日です。ひな人形を飾る風習は、室町時代頃に始まり、一般に広まったのは、明治時代以降といわれています。それまでは、厄をはらうための紙の人形だったといわれています。桃の節句につくられる行事食には、はまぐりのお吸い物やひしもち、ちらし寿司などがあります。

★6年生のリクエストメニュー★

6年生は卒業式まであと少し、桃ニ小で給食を食べるのも残り15回となりました。3月は6年生のリクエストに応え、卒業までに食べたい給食のメニューを決めてもらい、献立に入れました。どれも人気メニューです。楽しみにしていてください。

6年1組からのリクエスト

・カレーライス　・アイスクリーム　・揚げパン　・フルーツポンチ

6年2組からのリクエスト

・あんかけ焼きそば　・揚げパン　・みそラーメン　・ジャンボ餃子

～3月の給食より～

3月12日（木）千葉県メニュー

千葉県の郷土料理を取り入れた献立です。千葉県は、菜の花の生産量が日本トップクラスです。さんが焼きは千葉県の郷土料理で、房総半島の漁師飯である「なめろう」を焼いたものです。また、千葉県は都心から近い潮干狩りスポットがあることから、献立にあさりが入った沢煮椀を取り入れました。

3月13日（金）世界の料理～カナダ～

カナダは国旗にもある通り、メープルシロップが有名です。メープルシロップとマーガリンを挟んだ「メープルサンド」、鮭の養殖が盛んな国であることから、鮭を使った「サーモンチャウダー」、「プーティン」は、カナダのファストフードで、フライドポテトにグレイビーソースとチーズをかけた料理です。