

いただきます3月晨

R5.Mar 白山市立鳥越中学校



今年度も残すところあと1ヶ月となりました。この1年間「いただきます」では特に栄養についてお知らせして きましたが、役立てていただけましたでしょうか。

来年度に向けて、1年の食生活を振り返り、出来なかったことを来年度の目標にしましょう。

貸生活チェック

☆食生活を振り返り、当てはまる 場合は〇、当てはまらない場合は ×を、の中につけましょう。







④ごはん・おかず・汁をバラン スよく食べた。







⑦ | 日3食、欠かさず食べた。



⑧感謝の気持ちを込めて、 「いただきます」 「ごちそうさま」の あいさつができた。



⑨おやつ(間食)を食べる時間 を決めて、食べた。



3月の給食より

◇2 日…旅する給食「愛知県」

愛知県は全国で4番目に人口が多い県です。織田信長 や豊臣秀吉、徳川家康などといった戦国武将の故郷でも あり、名古屋城などのお城がたくさんあります。 愛知県名古屋市発祥の「なごやめし」の22種類の中から

「天むす」「味噌煮込みうどん」が登場します。

◇3日…ひなまつり献立

五節句の1つで、女子のすこやかな成長を祈る年中行事 です。この日に食べる食べ物として「はまぐりのお吸い物」 「ひしもち」や「ひなあられ」「白酒」があります。「ひし もち」の赤には魔除け、白には清らかさと長生き、緑には 健康への願いが込められています。また、「ひなあられ」 は地域によって違いがあり、関東は甘いポン菓子、関西で は醤油味のあられです。

◇8日…お話献立

「ルドルフとイッパイアッテナ」

うっかりトラックにのってしまい、岐阜県から東京の江 戸川区へ運ばれてしまった黒猫のルドルフは、親分猫と出 会います。ルドルフの勘違いから親分猫の名前を「イッパ イアッテナ」と覚えてしまい、そこからルドルフと「イッ パイアッテナ」の生活がはじまります。

給食では、作中で小学校の給食室の調理員さんから分け てもらったルドルフの大好物のクリームシチューが登場し ます。

Cooking~マヨチキンのコーンフレーク焼き~

※2月の給食に出た献立です。たくさんの方に作り方を 聞かれました。ぜひ作ってみてください♪

材料(作りやすい分量)

- ·鶏むね肉 60g 5切
- ・塩
- 2g
- 少々 ・こしょう
- ・マヨネーズ 大さじ3
- ・コーンフレーク 40g
- (無糖タイプ) ・パン粉
- 10g
- ・粉チーズ 15g

作り方

- ① とり肉は、ビニール袋に入 れ、塩、こしょう、マヨネーズ を入れ、揉みこむ。
- ② 別の袋の中にコーンフレー クを入れ、荒く砕く。
- ③ ②に、パン粉、粉チーズを 加え混ぜあわせ、①のとり 肉にまぶす。
- ④ アルミホイルの上に③をの せ、200℃で 20 分くら い火が通るまで焼く。

◇10 日…お祝い給食

3年生は、9年間食べてきた給食が最後となります。 3年生のみなさんに人気投票を行い、1位だったメニューが 登場します。(裏面参照) 最後の給食を味わってくださいね。

