

いただきます

給食から、どんなことを学びましたか？

卒業や進級など節目を迎える時期となりました。給食は、「心と体の栄養になるように」「おいしく安心して食べられるように」など、たくさんの思いを込めて作っています。皆さんは、給食を食べながら、どんなことを感じ、学んだのでしょうか？今年度の給食もあと少しで終わりです。この1年を振り返るとともに、残りの日々も給食をしっかり食べて、元気に学校生活を送ってほしいと思います。



3月12日（火）は、6年生の卒業お祝い給食を実施します！

6年生がもう一度食べたい給食ベスト3

パン・ごはん	1位	揚げパン	36票
	2位	ごはん	15票
	3位	わかめごはん	12票
おかず	1位	かしわのこはくあげ	60票
	2位	八宝菜	12票
	3位	くじらのあまずかけ	11票
汁物	1位	ABC スープ	54票
	2位	野菜いっぱいスープ	5票
	3位	かきたま汁・みそ汁	3票
デザート	1位	カップケーキ	28票
	2位	ココアプリン	13票
	3位	みかん	11票



もうすぐ卒業する6年生に、「卒業お祝い給食で食べたい献立」のアンケートをとりました。3月12日は、6年生のみ、それぞれの1位の献立に、調理員さん特製のチキンライスがついた特別な給食を提供します。楽しみにしてくださいね。

給食週間の取り組み～調理員さんへのメッセージ～



給食週間の取り組みとして、毎朝早くから給食を作ったり、午後は食器や調理器具を洗ったりしてくれている調理員さんに、全校のみなさんが手紙を書きました。職員室前に掲示しています。お手紙には、ありがとうの気持ちがたくさん込められていました。これからも、感謝の気持ちを忘れず、給食をいただきましょう。

作ってみよう！新メニューのこぎつね丼！

＜材料＞	4人分
ごはん	丼 茶碗4杯分
鶏肉	100g
油	小さじ1弱
油揚げ	120g
玉ねぎ	200g
にんじん	50g
しょうが	1かけ
さとう	小さじ1と1/2
みりん	小さじ1
酒	小さじ1
しょうゆ	小さじ2と1/2
塩	小さじ1/3
だし汁	1/2カップ

- ＜作り方＞
- ① 油揚げは油抜きをして短冊切りする。玉ねぎは薄切り、にんじんは千切り、しょうがはすりおろす。

② 鶏肉を2cm角くらいに切る。

③ フライパンに油を入れ、鶏肉を炒める。

④ ③にだし汁を加え、①も加えて煮る。

⑤ 調味料を加え、味付けする。

⑥ ごはんにかけてたら完成です。

給食では、煮干しの削り節でとっただしを使用しています。鰹節や昆布のだしでもおいしく作れます！

おもな食材と産地 ～資料提供: (公財)京都府学校給食会～

じゃがいも	北海道 他	にんにく	青森
にんじん	長崎 他	キャベツ	京都 他
たまねぎ	北海道 他	大根	徳島 他
にら	高知	白菜	滋賀
ほうれん草	京都 他	ねぎ	京都 他
セロリ	静岡 他	小松菜	京都 他
土生姜	高知	もやし	岐阜
パセリ	香川 他	花菜	京都 他
ピーマン	高知 他	えのき	京都

今月の向日市産野菜	
白菜・キャベツ	
牛乳 全農（南丹市八木町）	米 京都府産
牛肉 北海道 他 豚肉 鹿児島 他 豚ひき肉 愛知 他 鶏肉 長崎 他	さくら 京都 他 ホキ ニュージールランド

※食材の入荷状況等により変更になる場合もありますのでご了承ください。