

3月 給食だより



さめがわむらがっこうきゅうしょくセンター
鮫川村学校 給食センター

まだ寒さの残る日もありますが、日に日に春の訪れを感じられるようになりました。今年度もあと少しで終了です。残りの日々を、よい思い出でにできるように過ごしてください。

1年間の給食を振り返りましょう!

「新しい生活様式」バージョン

この1年間の給食時間を振り返り、よくできたことに○を、時々できたことに△を、できなかったことに×をつけましょう。は、自由に書きましょう。

<p>給食の前にしっかりと手を洗った。</p>	<p>手を洗うときや、給食を配膳するときなど、前の人と間をあけて並んだ。</p>	<p>給食当番のときに、身じたくをきちんとできた。</p>
<p>食べる時以外、マスクをしていた。</p>	<p>「いただきます」「ごちそうさまでした」のあいさつがきちんとできた。</p>	<p>まを向いて、静かに食べられた。</p>
<p>よくかんで味わって食べることができた。</p>	<p>自分に必要な量を意識して、なるべく残さず食べられた。</p>	<p>給食を通して、が学べた。</p>

3月3日はひな祭りです。女の子の健やかな成長と、幸せを願う行事で「桃の節句」や「上巳の節句」ともいいます。



ひなあられ

関東地方では米粒形のポン菓子、関西地方では丸形のあられと、味や形が異なります。春夏秋冬を表す「桃・緑・黄・白」の4つの色が付けられているのが特徴です。

はまぐりのお吸い物

はまぐりは、対になっている貝殻でないため、形がぴったり合わないため、「将来、良い相手と出会って幸せになれますように」という願いを込めて使われます。

ひしもち

厄を払うとされる「よもぎ」入りの草もちをひし形にしたのが始まりとされています。春の景色を表す「桃・白・緑」の3色が使われることが多いですが、地域によって色や形はさまざまです。

地場産物活用週間における地場産物の活用について

今年度の7月と11月に、学校給食における地場産物の活用週間がありました。1週間の対象期間中に、給食にどのくらいの地場産物を使用しているのかを、福島県内のそれぞれの市町村で調査が行われました。鮫川村学校給食センターでは、直売所の「手・まめ・館」、「おふくろの駅」、八百屋さん、業者さんにご協力いただき、地元の食材や福島県産の食材を使用して、地場産物の活用により一層努めました。

7月の地場産物活用週間の活用率・・・約71%

11月の地場産物活用週間の活用率・・・約89%

約80%



県内トップレベルの使用率です!!

☆登場した食材☆

<地元産 鮫川村・古殿町>

米、米粉、大豆、豆腐、油揚げ、えごま、白菜、小松菜、キャベツ、玉ねぎなどの野菜

<その他県内産>

もやし、ブロッコリー、豚肉、たまご、こんにゃく など

1年間ありがとうございました!

今年度の給食は、3月22日(月)で終了します。学校給食の運営にご理解とご協力をいただきまして、誠にありがとうございました。新年度も、給食センター職員一同、力を合わせて子どもたちの健康を育む、安全でおいしい給食づくりに取り組んでいきたいと思っております。よろしくお祈りいたします。

