

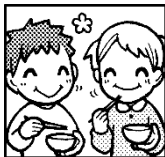
3月 給食だより

広陵町・香芝市共同
中学校給食センター
スマイル
2024年3月号

3月に入り、クラスでの給食もあと数日となりました。1年を通して給食で学んだことや、自分の食生活を振り返りましょう。楽しく過ごした給食の時間が、今後のみなさんを支える思い出になってくれることを願っています。そして、給食で学んだことを生かし、これからの生活も頑張りましょう。

給食を通して学んだことを振り返ろう

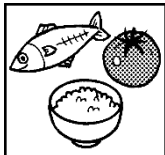
①食事は、人間が生きていく上で欠かすことのできない大切なものであることがわかりましたか？



②食べる前に石けんを使いしっかり手洗いを行うなど、衛生に気をつけることができましたか？



③学校給食にはいろいろな食品が使われていることを知り、食品や料理の名前がわかりましたか？



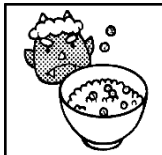
④給食は生産者や調理員、栄養士など多くの人がひとによって支えられていることを知ることができましたか？



⑤配膳や盛りつけを丁寧にを行う、食事のマナーに気をつけるなど、相手を思いやり、楽しく食事をすることができたか？



⑥自分たちの住む地域に昔から伝わる料理や行事食などの食文化を知ることができましたか？



卒業お祝いデザート

中学校3年生のみなさんは、もうすぐ卒業です。心身ともに健康な大人になるために、これからは、「自分の健康は自分自身で管理する」という意識をもって、給食で学んだことを生かしてください。

3月6日には卒業お祝いデザートとして、いちごのクレープが全学年に付きます。お楽しみに！



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人形だったそうです。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、ちらしずしなどがあります。

給食では、3月4日(月)にひな祭りの行事献立を実施予定です。楽しみにしていてくださいね。



令和5年度の食育の日は「地産地消」をテーマに実施します。

今月の食育の日の献立は3月18日(月)です...

～食育の日のメニュー紹介～

○ごはん・・・奈良県産の「ヒノヒカリ」を使用しています。

○かぼちゃと大和ポークひき肉フライ・・・奈良県産の「かぼちゃ」と「大和ポーク」を使用しています。

○にゅうめん・・・奈良県産の「三輪そうめん」を使用しています。

○お米のカップケーキ・・・奈良県産の「米粉」「大和茶」を使用しています。

奈良県産食材等（3月使用分）

米 パン 米粉 小松菜 青ねぎ ぶなしめじ こんにゃく ふしそうめん
かぼちゃと大和ポークひき肉フライ お米のカップケーキ

○食物アレルギーの対応を希望される方は、学校へお問い合わせください。

○広陵町・香芝市共同中学校給食センター使用給食食材の産地と原材料・アレルギー情報を、香芝市教育委員会保健給食課のホームページに掲載しています。