

3月 給食だより

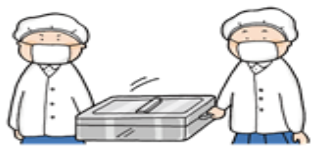
広陵町・香芝市共同
中学校給食センター
スマイル
2025年3月号

春の訪れとともに、1年を締めくくる時期を迎えました。1年間の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今後に生かし、これからの生活も頑張りましょう。

1年間の振り返りチェック

給食の時間を振り返って、できたものには□にチェックを入れましょう。

□協力して給食の準備をすることができた。



□1人分の量をきれいに盛りつけた。



□バランスのよい食事のとり方がわかった。



□楽しく会食することができた。



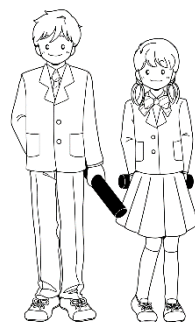
□地域の地場産物がわかった。



□感謝の気持ちを持って食べることができた。



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5日の給食に卒業お祝いデザートが付きます。
お楽しみに！！

令和6年度の食育の日は「日本全国味めぐり」をテーマに実施します。

今月の食育の日の献立は3月6日「大分県の料理」



大分県は、日本の九州地方に位置する県です。

県庁所在地は大分市で、日本最大の地熱発電所が置かれている他、別府温泉をはじめとする多数の温泉地でにぎわっています。3月6日の給食には、大分県のソウルフードとされる『とり天』や、大分県の郷土料理である『だんご汁』、『あいませ』が登場します。

今回で今年度の食育の日のテーマ『日本全国味めぐり』は終わりです。みなさんはどの地域の料理が印象に残っているでしょうか。令和7年度の食育の日のテーマは大阪・関西万博開催にあたり、『世界の料理』を提供予定です。来年度の給食も楽しみにしていてくださいね。

奈良県産食材（3月使用分）

米 パン 米粉 こんにゃく ふしそうめん

通信欄

○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。