

# 給食まんてん便り



19日は「食育の日」

令和5年3月

掛川市立〇〇学校給食センター

いただきます

ごちそうさま

みなさんは、食事の時に「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしていますか。わたしたちが生きていくために、多くの生き物の命をいただいています。また、食事するには食材を育てたり、運んだり、料理を作ったりする多くの人々がかかわっています。食事の前後には、生き物や食事にかかわる人に感謝をして食事のあいさつをしましょう。

コロナ禍ということで「前向き」「黙食」の給食時間でしたが、ルールを守り、苦手な食べ物にも挑戦する姿が見られました。この1年の給食を振り返ってみましょう。

口の中に [ よくできた…○、時々できた…△、全然できなかった…× ] をつけてみましょう。

<p>きゅう しょく じ かん <b>給食時間を 振り返って</b></p>	<p>給食当番の仕事 きちんとできた</p>	<p>前を向いて静かに 食べた</p>
<p>自分に必要な量を 考えて食べることが できた</p>	<p>感謝の気持ちをもって、 なるべく残さず食べる ことができた</p> <p>かんしゃ <b>感謝</b></p>	<p>時間内に食べ終わる ことができた</p>

どうでしたか？ 来年度も楽しい給食時間になるようにしましょう！

## 簡単にできる朝食レシピ ☆ 納豆おやき ☆

【材 料】 (3人分)  
ごはん・・・・・・・・お茶碗3杯  
納豆 (タレも)・・・1パック  
卵・・・・・・・・・・1個  
葉ねぎ・・・・・・・・3本くらい  
溶けるチーズ・・・大さじ1くらい  
油・・・・・・・・・・適量  
しょうゆ・・・・・・・・小さじ2

春休みにぜひ作ってみてね！

【作り方】  
① 葉葱は、キッチンバサミで小口切りにする。  
② ボウルに材料をすべて入れ、よく混ぜる。  
③ フライパンに油をひいて、よく熱し、材料をスプーンですくいながらフライパンに落とす。  
④ 焼いている面がかりっとしてきたら裏返す。  
⑤ 両面がかりっと焼いたらできあがり。  
※お好みでマヨネーズをつけてもOK！



掛川市教育委員会 子ども給食課から

おしらせ

令和5年1月18日～令和5年2月10日の学校給食等放射能濃度測定結果は、『検出せず』・・・放射性物質が存在しない、又は測定器の検出限界値未満でした。不明な点等は、子ども給食係 (Tel25-6777) にお問い合わせください。まんてんだより、給食献立は掛川市ホームページでも確認することができます。