

きゅうしよく
3月11日(月)の給食



きゅうしよく
3月12日(火)の給食



あす 明日はいよいよ卒業式ですね。
 そつぎょう 卒業を迎えるみなさんおめでとうございます。
 きゅうしよく 給食が最後になる高等部3年生のみなさん毎日、食缶が空っぽで給食をしっかり食べているのが伝わってきました。
 ありがとうございます。
 きょう 今日卒業祝いメニューです。
 きゅうしよく 給食室でお祝いデザートを手作りしました。
 みなさんにとって給食が楽しい思い出の味となったら嬉しい



きょう 今日奈良県の郷土料理、飛鳥汁です。
 ぎゅうにゅう 牛乳と鶏肉、それから季節の野菜がはいったみそ汁です。
 あすかじだい 飛鳥時代に中国の旧王朝・唐から牛乳と鶏肉料理が伝わり、貴族の間で食べられていました。現在も郷土汁として食べられています。牛乳が苦手な人でも食べやすい洋風のおみそ汁です。野菜はにんじん・しめじ・だいこん・さといも・はくさい・ねぶかねぎを入れました。



てづくりカレーパン おいしくできたよ!

3月14日(木)の給食



ここがたいへんです!

給食時間をふり返ろう

給食の食べ方について、ふり返ってみましょう。

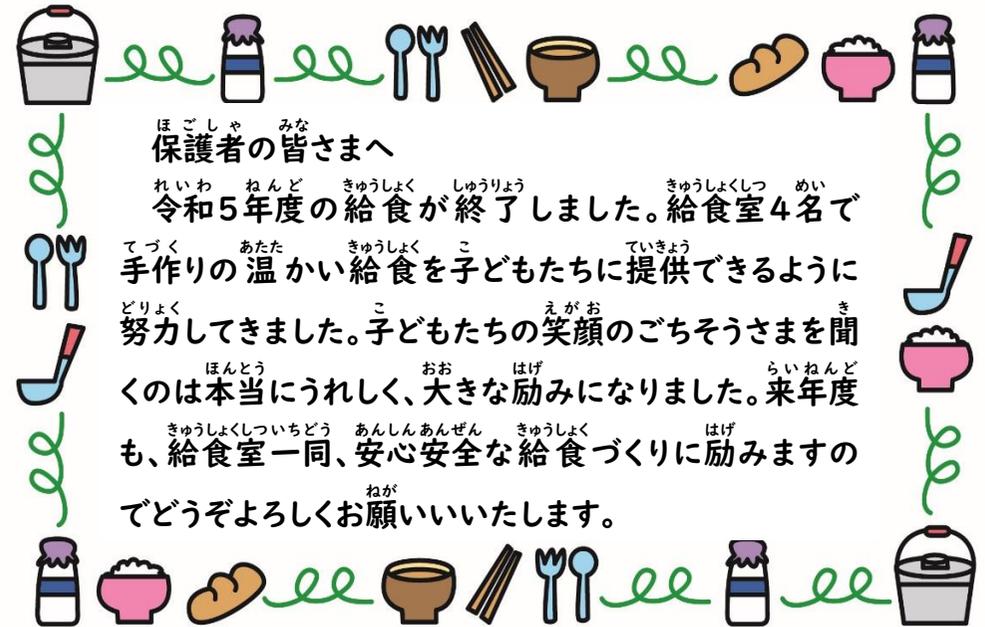
①ごはん、汁やおかずを交互に食べることができましたか?

②苦手な食べ物が出て、一口はチャレンジして食べることができましたか?

給食は、皆さんが成長するために必要な栄養がたくさん入っています。健康な体で成長する為にも、これからも好き嫌いしないで食べましょう。今日は昨年大好評だったカレーパンを作りました。

一年間、給食室4人で協力してみんなが喜んで食べてもらえるといいなと思いつつ、給食を作りました。

みなさんの「いただきます」「ごちそうさま」「おいしかったです」の声が励みになりました。ありがとうございました。4月も元気にあいましょう!



保護者の皆さまへ

令和5年度の給食が終了しました。給食室4名で手作りの温かい給食を子どもたちに提供できるように努力してきました。子どもたちの笑顔のごちそうさまを聞くのは本当にうれしく、大きな励みになりました。来年度も、給食室一同、安心安全な給食づくりに励みますのでどうぞよろしくお願いいいたします。



4月の給食は、
9日(火)からの予定です。

