

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 とりにく 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！

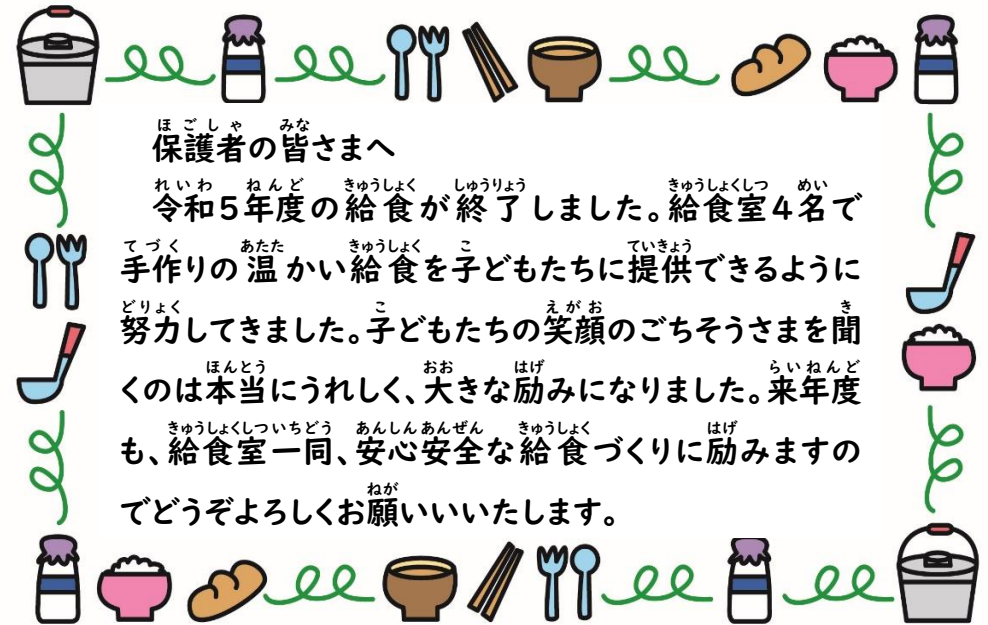
給食時間をふり返ろう



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、いながら給食を作りました。

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たします。



4月の給食は、
 9日(火)からの予定です。

