

3月給食だより



令和7年度
安中市松井田学校給食センター
(☎027-393-1611)

一年間のふりかえりをしよう

いよいよ3月、今の学年で過ごす日も残りわずかとなりました。みなさんは日々の給食からどんなことを学んできたでしょうか？
この1年間をふりかえってみましょう。

きゅう食の前に
しっかり手を
あらえましたか？

よくできた・・・5点
まあまあできた・・・3点
できなかった・・・0点



食事のあいさつは
心をこめて言えましたか？

よくできた・・・5点
まあまあできた・・・3点
できなかった・・・0点



おはしを使って
上手に食べる事が
できましたか？

よくできた・・・5点
まあまあできた・・・3点
できなかった・・・0点



きゅう食には安中の食ざい
がたくさん使われている
ことがわかりましたか？

わかった・・・5点
まあまあわかった・・・3点
わからなかった・・・0点



こんだて表を見ると、
安中の食ざいがどれか
分かることを知っていますか？

知っている・・・5点
知らない・・・0点



地元の食ざいを
進んで食べる意味が
わかりましたか？

よくわかった・・・5点
まあまあわかった・・・3点
わからない・・・0点



しよっきを正しく
ならべることが
できましたか？

よくできた・・・5点
まあまあできた・・・3点
できなかった・・・0点



体は食べ物でできていること
がわかり、すききらいなく
食べることができましたか？

食べられた・・・5点
まあまあ食べられた・・・3点
食べられなかった・・・0点



きゅう食の時間を
楽しめましたか？

とても楽しめた・・・5点
まあまあ楽しめた・・・3点
あまり楽しめなかった・・・0点



🌸 40点～45点 よくがんばりました！

すばらしいです！1年間の給食時間をとても大切にすごせましたね。これからも、みんなのお手本になれるあなたに期待しています。

😊 30点～39点 よくできました！

がんばりましたね。給食の時間に大切なことをたくさんできるようになりました。もう少し頑張れるところを探して挑戦してみよう。

😊 20点～29点 もう少しがんばろう！

給食の時間、楽しく過ごせていますか？次は「これだけはがんばろう」ということを一つ決めて取りくんでみましょう。

😞 0点～19点 もっとがんばろう！

できなかったこと、楽しめなかったことなど、先生やお友だちに相談しながら、一つずつできるようにしていきましょう。もっと楽しい時間にできますよ。

毎日のきゅう食みられます👁️

給食センターのホームページ、または
学校のホームページからもリンクはっています



スマホの画面では、過去の給食はこのサブメニューからみることが出来ます♪

まいにちきゅうしょく
毎日の給食づくりのようすや、レシピもついていますのでぜひ作ってみてください(^_^)♪

1月の
人気レシピ

つくってみませんか？

給食では「こぎつねごはんの具」を提供しクラスでまぜます

<こぎつねごはんの具>

材料(4人分)		作り方	
鶏ひき肉	・・・ 150g	①	油揚げは油抜きをする。
酒(下味)	・・・ 小さじ1	②	油を熱し、しょうが、鶏ひき肉を炒める。
しょうが(みじん)	・・・ 2g	③	にんじん、油揚げ、Oの調味料を入れて、煮る。
にんじん(千切り)	・・・ 30g		ご飯と混ぜて、できあがり♪
油揚げ(短冊1cm)	・・・ 60g		
Oさとう	・・・ 大さじ1と1/3		
Oしょうゆ	・・・ 大さじ1		
Oみりん	・・・ 小さじ1		
油	・・・ 小さじ1		

ごはん ・・・ 4杯(600g)



2月の
人気レシピ

つくってみませんか？

乳・卵なしのとおきレシピ

<米粉のガトーショコラ>

材料(4人分)		作り方	
米粉	・・・ 50g	①	米粉、ベーキングパウダー、さとう、塩、ココアをよく混ぜ、水、酢、油を入れて混ぜる
ビュアココア	・・・ 10g	②	カップに生地を入れ、オーブン180℃で15～20分焼く
ベーキングパウダー	・・・ 0.8g		
塩	・・・ ひとつまみ		
さとう	・・・ 28g		
油	・・・ 大さじ2		
水	・・・ 55cc		
酢	・・・ 小さじ1		

紙カップ ・・・ 4個



(あら熱がとれたら粉砂糖をふるとさらにおいしい♪)