



3月給食たより

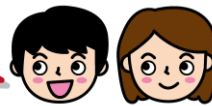


令和7年度

砺波市学校給食センター



1年間の振り返りをしよう!



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。皆さんは、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年間の振り返り、できたことをチェックしてみましょう。

給食の前に手をきれい に洗えましたか?	食事のあいさつは心を 込めて言えましたか?	おはしを正しく使う ことができましたか?
よくかんで味わって食べる ことができましたか?	バランスの良い食事 のとり方がわかりまし たか?	自分に必要な量を考 えて食べることができま したか?
地域でとれる食べ物を し 知ることができましたか?	行事食や郷土料理につ いて知ること ができましたか?	楽しい給食時間を過ごせ ましたか?

ご卒業おめでとうございます

友達や先生方と過ごした給食時間は、学校生活のかけがえのない思い出の一つとなっていることでしょう。給食が届くまでにはたくさんの人が関わっていて、皆さんを大切に思う気持ちが詰まっています。これから先、困難にぶつかることがあったら、ぜひ給食のことを思い出してください。みなさんが元気で活躍できるようにと、いつまでも応援しています。



給食メニューの簡単レシピ

大門そうめん汁 (3月2日の給食に登場します。)

材料 (4人分)

- ・にんじん 40g
- ・たまねぎ 140g
- ・干しいたけ 4g
- ・油揚げ 40g
- ・大門そうめん 30g
- ・ねぎ 30g

- ・水 800ml
- ・煮干し 適量
- ・しょうゆ 大さじ 1
- ・塩 少々

作り方

- ① 煮干しでだしをとる。
- ② だし汁を火にかけ、にんじん、たまねぎ、干しいたけ、油抜きした油揚げを入れて煮る。
- ③ ②に茹でた大門そうめん、しょうゆ、塩を入れて、仕上げにねぎを加える。