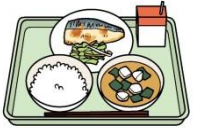


給食だより 3月



令和7年度 木江小学校調理場

3月6日(金)は 6年生のお別れ給食です。

今年も給食をお弁当箱に詰めた、「お花見弁当」の予定です。晴れるとよいですね。



★今年度も終わります。1年間を振り返ってみましょう！

1. 食事の前に、きちんと手を洗った。
「はい」・「いいえ」
2. 洗ったハンカチを、毎日持っていた。
「はい」・「いいえ」
3. 協力して、食事の準備ができた。
「はい」・「いいえ」
4. 感謝の気持ちを込めて、挨拶をした。
「はい」・「いいえ」
5. お碗やお皿を、手に持って食べた。
「はい」・「いいえ」
6. 嫌いなものも、がんばって食べた。
「はい」・「いいえ」



おうちではどうでしたか？

6年生は、今までの6年間も振り返ってみましょう。チェックが付けられなかった項目は、これからがんばってみましょう。
健康で過ごすためには、よい食生活を毎日送れるように心がけることが大切です。『食べる』ということ、みなさんの体と心をつくりまします。

給食統一メニュー (保存食を使用した料理)

3月 《白いんげんのクリームスープ》

3月19日(木)

白いんげんのクリームスープ
材料 (4人分)

- ・白いんげん豆(水煮)…100g
- ・じゃがいも……………中1個
- ・玉ねぎ……………中1個
- ・にんじん……………中1/2本
- ・ベーコン(ハーフ)…2枚
- ・バター……………小さじ1
- ・牛乳……………200ml
- ・生クリーム…大さじ1
- ・コンソメの素……1個
- ・水……………2カップ
- ・塩……………小さじ1
- ・こしょう

作り方

- ① いんげん豆(ゆでたもの)は、ミキサーにかけてドロドロにする。(皮が気になれば、先に除いてから)
- ② じゃが芋・玉ねぎは2cm角、にんじんは1cm角に切る。ベーコンは1cm幅の短冊に切る。
- ③ ②をバターで炒め、水とコンソメの素を加えて煮る。
- ④ 具に火が通ったら、①・牛乳・生クリームを加える。水が少なくなっていれば少し足して、かき混ぜながら少し煮る。
- ⑤ 塩、こしょうで味を調える。

はるやす
春休みに
なります！



だんだん暖かくなり、過ごしやすくなってきます。休みになると、夜更かしと朝寝坊が繰り返しになります。
体内時計がくるわないように、規則正しく過ごしましょう。

