

3月 給食だより

令和5年度 3月

富士宮市立学校給食センター

給食から、どんなことを学びましたか？



卒業や進級など節目を迎える時期となりました。給食は、「心と体の栄養になるように」「おいしく安心して食べられるように」など、たくさんの思いを込めて作っています。皆さんは、給食を食べながら、どんなことを感じ、学んだでしょうか？

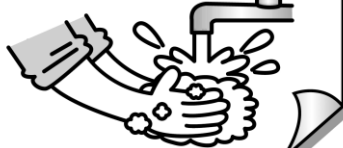
今年度の給食もあと少しで終わりです。この1年を振り返るとともに、残りの日々も給食をしっかり食べて、元気に学校生活を送ってほしいと思います。



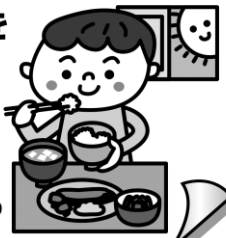
日ごろの食生活を振り返ろう！



食事の前に、手をきれいに洗っていますか？



朝ごはんを毎日欠かさず食べていますか？



よくかんで、味わって食べていますか？



おやつは決まった時間に、量を決めて食べていますか？



苦手な食べ物にも挑戦していますか？



毎日の食事を楽しんでいますか？

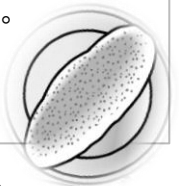


こちら給食センターです！！

今年度の揚げパンは1月に提供しました。いろいろな味を楽しんでもらうために、きなこ味にし、きなこ砂糖の配合を工夫しました。「揚げパンの日は朝から楽しみです♪」「きなこが苦手な子もいました。」などいろいろな声が届きました。みなさんの学校生活の楽しみの一つになるといいなと思っています。

給食レシピ きなこ揚げパン (4本分)

- ①きなこ10g、上白糖10g、グラニュー糖10g、塩ひとつまみを混ぜておく。
- ②ロールパンを180℃の油で1分揚げる。(ひっくり返しながらか揚げる。)
- ③揚げたパンに、①をまぶす。



※学校給食の放射性物質検査の結果については、富士宮市のホームページに掲載しています。