3月 給食だより

松前町学校給食センター

今月の給食目標
1年間の食生活をふりかえろう

日に日に春らしさを感じる季節となり、今の学年で過ごす最後の月となりました。
１年間の給食時間を振り返ると、「準備や片付けがスムーズにできるようになった」「苦手な食べ物が食べられるようになった」「時間内に食べ終わることができるようになった」など一人一人が成長した様子がうかがえます。
日ごろの食生活についても、振り返ってみましょう。

日ごろの食生活を振り返ろう！

卒業リクエスト献立があります！

小学校６年生、中学校３年生からのリクエスト献立を行います。
町内の各学校から、候補の献立を提出いただき、児童生徒がタブレットを使って投票をして決めました。
15日中学校からのリクエスト献立、22日小学校からのリクエスト献立を予定しています。お楽しみに！

作ってみませんか

ばんさんすう

小学校、中学校のどちらからもリクエストがあった献立です。学校給食の「ばんさんすう」は思い出の味のようです。

《材　料》 ４人分

緑豆はるさめ	20ｇ
きゅうり	１本
きくらげ	2.5ｇ
ロースハム	２枚
もやし	1/4袋
卵	１個
サラダ油	
A 薄口しょうゆ	大さじ１
A 酢	大さじ2/3
A 上白糖	大さじ2/3
A ごま油	小さじ１
A 塩	少々
A サラダ油	少々

《作り方》
① 緑豆はるさめは、沸騰したお湯でゆで、水にさらし５cmくらいの長さに切る。
② きゅうり、ロースハムはせん切り、きくらげは戻してせん切りにし、さっとゆでる。
③ もやしは食べやすい長さに切り、沸騰したお湯でさっとゆでる。
④ 薄焼き卵を焼いて、細長く切り、錦糸卵を作る。
⑤ Aの調味料をあわせ、①～④の材料を和える。

【小学校６年生からのメッセージ】

献立名　みんな大すきおいしい給食♡

アピールポイント

☆ 同じ色にならないように、いろどりを考えて食材を選びました。

☆ みんなに人気のある、おいしいと思ってくれそうな料理を選びました。

1年間、ありがとうございました

今年度の給食は、３月23日で終了します。
今年度も給食運営への御理解と御協力をありがとうございました。
給食センターでは、引き続き、安心・安全な学校給食を提供できるように努めてまいります。