

# 3月給食だより

2017. 3. 23 No.11

文責:濱田

## 黒潮町立学校給食センター

まだまだ朝晩は冷え込みますが、日中の日差しは春のぬくもりを感じます。3月もあっという間に残りわずかとなりましたね。小学校6年生は、いよいよ明日が卒業式ですね。中学生のみなさんは、今日で本年度の学業が修了となりました。給食センターも、今日が本年度最後の給食づくりでした。これからも給食センターはみなさんの思い出に残るような、あったかくておいしい給食づくりに努めていきますのでよろしくお願いいたします。

### 3月の給食目標は

『1年間のふりかえりをしよう』です。

この時期は1年間の勉強のふりかえりをしますが、給食でもふりかえりをしてみましょう。さあ、あなたはいくつあてはまりましたか？

## ☆給食ふりかえりチェック☆

- 給食の準備がすばやくできるようになった。
- 苦手な食べ物でも勇気を出して食べた。
- 時間内に食べられるようになった。
- マナーよく食べることができた。
- 黒潮町の食材をひとつでも多く覚えた。



いくつできたか  
チェックしてみよう!

チェックが  
0~1個の人...



まだまだがんばれる!  
毎日の給食メモと  
給食だよりで勉強しよう!

チェックが  
2~4個の人...



毎日心がけると  
さらにパワーアップ  
しているはず☆

チェックが  
5個の人...



すごい!パーフェクトです☆  
この調子でこれからも  
がんばろう\ (^o^)/

## 交流給食 in 田ノ口小 ~田辺満子さん(こんにゃく・麦みそ)~

今回の交流給食は「手作りこんにゃく」と「むぎみそ」を作っている田辺満子さんを田ノ口小2年教室にお招きしました。田辺さんのお名前に見覚えがある方もいるのではないのでしょうか?実は、昨年の給食だより「突撃!インタビュー」にも登場しています。このときお話を聞き、もっと話を聞きたい!この話を子どもたちにも聞いてもらいたいと思い、今回の交流給食が実現しました。ノリよく、元気いっぱいな田ノ口小2年生との交流給食の様子をご覧ください。

給食だより(H27年12月号)より



自己紹介をして、お話がスタート。

麦みそに使う麦も大豆もすべて田辺さんの手作りです。こだわりを持って作っていることがよくわかりますね。



真剣な様子...



この日の給食



1人1個さわって  
においをかいで...



手際よく、準備している様子を見てもらっています。



こんにゃく

麦みそ

みんないただきます!

おいしい~☆



熱意をもって  
わかりやすく  
お話して  
くださいました。



こんにゃくいも

こんにゃくいもや麦、麦みそ、大豆など実物まで用意していただき、「見て」、「聞いて」、「さわって」と五感をフルに活用しました。持参していただいた手作りのこんにゃくの弾力はくせになるほど気持ちよかったですね。嬉しいことに、1人1個こんにゃくをプレゼントしていただきました。給食では出せませんが、おさしみにして食べてもおいしく食べられます。田辺さん、貴重なお話をしてくださりありがとうございました!!



卒業おめでとう!

# 中3 卒業バイキング

卒業を控えた中学3年生へ「卒業バイキング」を行いました。バイキング給食は、

- ①栄養バランス（主食・主菜・副菜）を考えて、給食を自分で選択できる。
- ②自分が食べられる量を把握し、体の健康を自分で管理する。
- ③一緒に食事をする相手を思いやり、共に楽しく食べるなど食事のマナーを身に付ける。
- ④給食に携わる人々へ感謝の気持ちを持って食べる。

## 大方中学校 編



通常の給食作りと並行してバイキング給食の準備をします。

バイキング準備中 給食作り中



花が似合う☆



主食・主菜・副菜を  
考えて選びます。

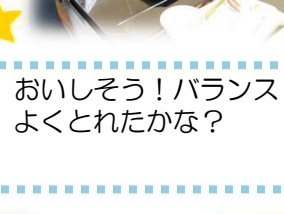
↑ケーキを♡型にしています♡



何を選ぼうか迷う～。



おいしそう! バランスよくとれたかな?



どれくらい食べたのか  
カロリー計算中です。



調理員さんの技が光る  
フルーツの盛り合わせ。



## 佐賀中学校 編



## 小6卒業フルーツバイキング

入野小



三浦小



田ノ口小



南郷小



上川口小



佐賀小

伊与喜小

拳ノ川小



### お知らせ

3月の給食費の振替日は、3月31日です。  
振替指定口座のご確認をよろしくお願いいたします。