3層繪意意思

2024. 3. 4 No.11 文責:久保田

黒潮町立学校給食センター

3月の給食目標は「一年間の反省をしよう」です。

いちねんかん きゅうしょくじかん ただ しょくじ きゅうしょくとうばん しごと この一年間、給食時間に正しい食事のしかたや、給食当番の仕事などはきちんとできましたか?下のチェッ こうもく しるし ときどき ク項目の□に印をつけてみましょう。 ○(できた) △(時々できた) ×(あまりできなかった)

食事の前の手洗いは、しっかりできた。	はしを正しく持って食べること ができた。
みんなと協力して給食の準 ば かた かた はずできた。当番以 外の人は静かに待っていた。	が好ききらいなく何でも食べた。 苦手なものもがんばって食べた。
「いただきます」「ごちそうさ ま」のあいさつは、きちんとで きた。	よくかんで食べることができ た。
良いしせいで食べることがで	************************************

この1年でできるようになったことがあると選います。× がついたらそこに気をつけて4月からもがんばりましょう!

しっかりできた。

きた。



給食紹介

3月1日(金)ひなまつり献立

- ●ごもくちらしずし
 - ずし
- ●とりのてりやき

●ぎゅうにゅう

- ●もやしのナムル
- ●すましじる
- ●ひなあられ

がっか 3月3日はひなまつりです。一足先に給食にもひなまつり献立が登 によう にほん むかし いわ ごと とき すし た 場しました。日本では昔からお祝い事の時にはお寿司を食べてき ました。子どもが病気をせず、元気に育ってほしいという願いがこ はる かん こんだて められています。春を感じる献立でした。



給食メニュー紹介♪

マーマレードチキン

材料(4人分)

若鶏もも肉・・・・・・360g 塩・・・・・・・小さじ1 こしょう・・・・・・・小さじ1 赤ワイン・・・・・大さじ2

●作り方●

①鶏もも肉に、塩・こしょうをまぶす。

- ②小鍋で赤ワインを煮沸かし、合わせたAを加えて 弱火にかけ混ぜ合わせる。
- ③ ②がトロっとした、たれになったら火からおろし、 鶏もも肉の皮面にかける。
- ④ 200度に温めたオーブンで、25~30分ほど焼く。 焼き色がつき、串をさしてみると透明の肉汁が でてきたら、できあがりです。

ため 給食でも「おいしい!」と人気のメニューです。マーマレードと鶏肉?!と思いきや、食べてみると合うんです。ぜひ試して みてください。

問い合わせ先

- ■黒潮町立大方学校給食センター (TEL 31-3201) 担当:中川 藤本
- ■黒潮町立佐賀学校給食センター (TEL 55-2166) 担当:松本 久保田

~お気軽にお問い合わせください~

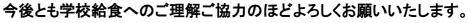
お知らせ

学校給食費におきましては、1月~3月分に限り無償化となりました。 詳細につきましては、2月に各個人あてにお知らせをさせていただいておりますので、 ご確認をお願い致します。









毎年、中学3年生の卒業祝いとして「バイキング給食」を行っています。
がつ にち さが ちゅうがっこう おおがた ちゅうがっこう じっし
2月22日に佐賀中学校と大方中学校で実施しました!

である。 その日の様子をお見せします。 卒業後も給食を思い出してほしいです☆



そうちょう じゅんび ちょうりいん かんしゃ 早朝からテキパキと準備してくれた調理員さんに感謝!













どれにしようかな??

たが、きゅうしょく おどろ いつもと違う給食に驚きでした。たくさん食べてくれてよかった!





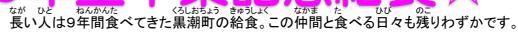


中学3年生卒業記念給食公

みんなでカンパーイ!☆













い えがお **良い笑顔がたくさん見られました!**

食べすぎた人もいたようです。

小学校6年生フルーツバイキング♪

いつもの配膳と違い、自分で食べる分を考えながらとっていきます。いつもより

しょうがっこう ねんせい む いりの 小学校6年生に向けても、フルーツバイキングを実施しました。2月に実施された入野 しょう みうらしょう た くち しょう ょうす とど ほか がっこう じゅんじ かいさい 小や三浦小、田ノロ小の様子をお届けします!その他の学校も順次開催します!







ひとこと返信

給食に関する疑問や質問、感想など、気軽にお寄せください。

学校 年 組名前

