



3月の給食について

世界の料理献立

6年生が世界の国々を調べ、学習参観では発表を行いました。給食では、6年生が調べた国の料理を献立で出します。図書室では、世界の国々のことがわかる本を特集して貸し出しを行っています。

オリンピックで盛り上がった世界の国々のことにもぜひ目を向けてみましょう。

3日 ひなまつり献立

色鮮やかな玉子や鮭を使用した「さげごはん」は、6年生からのリクエストですが、ひなまつりにぴったりの人気メニューです。

今の時期に旬を迎える春キャベツは、やわらかい食感と甘さが特徴です。さつまあげと合わせてマヨネーズで和えた「春キャベツとさつまあげのマヨネーズあえ」を出します。

8日 かみかみサラダ

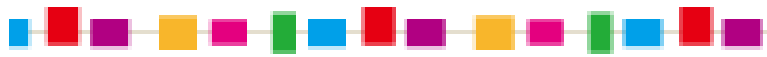
「滝川小 歯の日」として、滝川小全体で歯の健康について考える日にしています。給食の時間に流す、「お昼の放送」では、給食委員が1～30回のカウントを放送し、それに合わせて、みんなで30回かんでいます。

今回は、校長先生が考案した、しっかりかめる食材が豊富な「かみかみあごパワーアップサラダ」を出します。

22日 祝・卒業進級献立

今年度最後の給食は、6年生の卒業と進学、1～5年生の進級を祝う献立を出します。お祝いのときに食べる「お赤飯」や春が旬の鱈に塩麹をつけて焼く「鱈の塩麹焼き」を作ります。残さずいただきます。

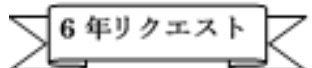
6年生リクエスト献立



卒業を控えた6年生に「もう一度食べたい給食アンケート」を行いました。

3月の献立にリクエストの多かったメニューを取り入れました。

栄養価などの面も考慮し、リクエストにお応えしました！給食が滝川小での思い出の1つになれば幸いです。



主食

- ココアきなこあげパン：パンがカリカリしておいしいから
- わかめごはん：わかめが健康的な感じがするから
- カツ丼：1度しか出なかったからまた食べたい

主菜

- さばのみそ煮：みそとさばの相性が抜群
- 鮭の西京みそ焼き：鮭が好きだから
- シシャモの薬味ソースかけ：薬味ソースがシシャモに合っていておいしい

副菜

- いかくんサラダ：サラダが嫌いでも食べられる
- ワンタンスープ：ワンタンがおいしい

主菜部門には、他にも肉を使用した献立のリクエストもありましたが、上位3メニューは魚の献立でした。

