

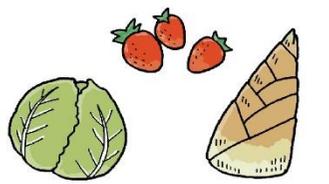
きゅうしょくだより 3月

令和8年2月27日
墨田区立二葉小学校
校長 由良 隆

令和7年度も残りわずかとなりました。今年度1年間の給食はどうでしたか？
苦手なものがある人は1年間で食べられるものは増えましたか？「苦手だったけど、今日の給食では食べられた！」「たくさんおかわりした！」などたくさん声をかけてくれて嬉しかったです。これからも、毎日の食事を大切にして、丈夫な体を作っていきます！

給食の時間をふりがえろう

できたものには□にチェックを入れて、給食の時間のふりがえりをしましょう。

<input type="checkbox"/> 協力して給食の準備をすることができた 	<input type="checkbox"/> 1人分の量をきれいに盛りつけた 	<input type="checkbox"/> 楽しく会食することができた 
<input type="checkbox"/> バランスのよい食事のとり方がわかった 	<input type="checkbox"/> 地域の地場産物がわかった 	<input type="checkbox"/> 感謝の気持ちを持って食べることができた 

チェックの数が5～6個「すばらしい！」 3～4個「もう少し！」

1～2個「今日から気をつけてみよう！」

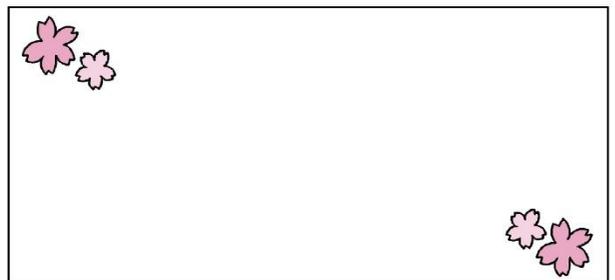
できなかったところは、来年度はできるようにがんばりましょう！

4月からの目標

自分の食生活をふりかえり、4月からの食に関する目標を立ててみましょう。

例：苦手なものでも一口は食べてみる

マナーを守って食べる





給食レシピ



じゃがいものハニーサラダ

食品名	中学年 4人分 (g)	目安量	切り方	作り方
揚げ油	適量		180℃位	①じゃがいもはせん切りにして水にさらし、水気を切って油で揚げ、冷ます。 ②野菜は切ってにんじん・キャベツはゆでて冷まし、水気をきる。 ③ドレッシングは材料をすべて合わせ、火にかけ、冷ます。 ④①と②を合わせ、ドレッシングをかけて出来上がり。
じゃがいも	280	中3個	せん切り	
きゅうり	20	1/5本	せん切り	
にんじん	20	1/5本	せん切り	
キャベツ	120	1/6個	短冊切り	
塩	1.6	小さじ1/3	練り辛子を作る	※じゃがいもはよく水にさらすと、カラッと揚がりやすいです。 ※ドレッシングは沈殿しやすいのでよく混ぜてください。水分が蒸発しやすいので適宜水分を追加してください。 ※洋からは市販のチューブのからしで代用できます。
はちみつ	8	小さじ1強		
洋からし	0.3	チューブ		
湯	0.7	約2cm		
油	4	小さじ1		
酢	8	小さじ1と1/2		



卒業おめでとうございます



ふたばしょうがっこう そつぎょう ねんせい そつぎょう
二葉小学校を卒業する6年生のみなさん、卒業おめでとうございます。
しょうがっこう ねんかん た きゅうしょく こんげつ お
小学校6年間で食べてきた給食も今月で終わりです。いつもたくさんお
かわりしてくれて嬉しかったです。今後、自分自身で食べるものを選んだり、
つく うれ たいせつ じゅうじつ
作ったりする機会が増えていきます。食べることを大切にして、充実した
まいにち おく きゅうしょく しょうがっこうせいかつ おも て ひと
毎日を送ってください。給食が小学校生活の思い出の一つになってくれ
ると嬉しいです。

保護者のみなさまへ

給食白衣・配膳台カバーについて

3月の給食終了後、給食白衣と配膳台カバーは学校で回収いたします。
そのため、ご家庭への持ち帰りはありません。1年間
ていねいにお取り扱いくださり、ありがとうございました。

