



令和8年3月
墨田区立第三吾嬬小学校
校長 川中子 登志雄

いよいよ3月です。3月は学年のまとめ、そして新しい学年、新しい学校への旅立ちの準備の月です。どの学年も、4月には新しい扉をドキドキワクワクしながら開くことでしょう。そのためにも、3月は元気に、そして心残りなく過ごせるといいですね。

ねんせい そつぎょう 6年生がもうすぐ卒業です！

6年生は後もう少しで卒業ですね。第三吾嬬小学校で給食を食べる回数も残り少なくなってきました。今回は6年生に給食リクエストアンケートを答えてもらいました。ランキングは次のようになりました！

- | | | | | |
|---|---------|--|---|----------|
| 1 | フルーツポンチ | | 4 | いちご |
| 2 | きなこ揚げパン | | 4 | あげパン |
| 3 | ハニーサラダ | | 4 | 不思議な目玉焼き |
| | | | 4 | ココアトースト |

上位3位は昨年度と同じ料理がランクインしました。3月の給食では、6年生からのリクエストがあった献立をなるべく多く取り入れて献立を立てました。和食の献立もたくさんリクエストがありました。

また、好きな給食・苦手な給食などのエピソードも、募集しました。その一部をご紹介します。

コロナ禍が過ぎ去って、机を班にして給食を食べられるようになった時のことは鮮明に覚えています。



きのこがすごく苦手です・・・ししゃもが苦手です・・・という人も。

好きな献立をみんなで休み時間に話しました！



苦手だった牛乳が2年生くらいから飲めるようになり、好きになれたことが思い出です。

思い出は、牛乳じゃんけんです。じゃんけんに勝つと嬉しくておいしくて、でも負けると悔しくて、またじゃんけんに勝つてやる！という気持ちで毎日の給食が楽しみでした。

6年生はいつも、たくさん食べてくれましたね！おいしく食べてくれてありがとうございます。



2月の給食をのぞき見！

2月9日(月) しゅうまい

2月は、6年生が家庭科の授業で1食分の献立をたてたので、いくつかを給食に取り入れました。その一つ、しゅうまいは新メニューとして実施しました。大人気で、おかわりにもたくさんの人が手を挙げていました。



おかわりほしい～！

作ってみませんか

給食レシピ紹介「ヤンニョムチキン風」

材料	4人分	切り方	作り方
揚げ油	適量		①じゃがいもを素揚げする。 ②下味につけた鶏肉に、片栗粉をまぶし油で、カリッとなるまで揚げる。 ③調味料を一煮立ちさせ、タレを作る。 ④①と②を合わせ、③のタレと絡める。
じゃがいも	大2個 (330g)	厚いちょう	
鶏むね肉	160g	2cm角	
しょうが	ひとかけら	すりおろし	
酒	小さじ1		
しょうゆ	大さじ1/2	みじん切り	
片栗粉	大さじ4 (35g)		
ごま油	小さじ1弱		
にんにく	ひとかけら		
ねぎ	1cm分		
砂糖	大さじ1と1/2		
しょうゆ	小さじ1弱		
ケチャップ	大さじ1		タレ
コチュジャン	小さじ1/3		
トウバンジャン	少々 (お好みで)		
酒	小さじ1弱		

韓国料理のヤンニョムチキンをじゃがいもとお肉で作りました。タレは辛くないので、1年生もおいしく食べていました！



1年間ありがとうございました

3月19日(木)で今年度の給食が終了します。1年間、本校の学校給食、食育の取組に深いご理解とご協力いただきましてありがとうございました。来年度も、どうぞよろしく願いいたします。

ありがとうございました



保護者の皆様へ

- ・お父さんが給食当番の時は、週末の洗濯、また、ボタンが取れかかっていたらボタン付けなどをよろしくお願いいたします。給食当番はマスクも忘れずに持ってきてください。
- ・給食の食材や献立は変更する場合がありますので、ご了承ください。