

2月

給食だより

旬の食材を大切にします

よりおいしい給食を作るため、旬の食材を積極的に使用しています。特に野菜や果物、魚介類は旬のものほど味が良く、その時期に人間に必要な栄養素をたっぷり含んでいます。また、よく市場に出回るため、新鮮で値段も安価です。調理法に工夫をこらしていますが、同じ食材の献立が続くこともあります。ご理解のうえ、ご了承ください。

給食作りへの思い

給食室では、子どもたちへの愛情はもちろん、子どもの口に入るものを作るという重要な役割にやりがいと責任を感じて毎日作っています。栄養バランスや安全な食材選び、薄味の心がけ、食べやすい切り方、盛りつけ、彩り…子どもたちの「おいしかったよ!」の声が何よりの励みです。

暦の上では立春を迎える2月ですが、1年で一番寒い時期です。
 感染症予防に合わせ、バランスの良い食事も摂っていきたいですね。
 2月、3月はコロナ禍で楽しい給食時間を黙食で頑張ってきた子ども達に、
 給食室から感謝の気持ちを込め、子ども達からのリクエストメニューを献立に取り
 入れていきます。食を通して、強い身体と楽しい思い出をつくっていきましょう!!
 2月・3月に栄養バランスを考えながら、みんなのリクエストで多かったメニューを取
 り入れていきます。お楽しみに!!



リクエストランキング



給食

- 1位 カレーライス
- 2位 ハンバーグ
- 3位 鶏の唐揚げ
- 4位 豚汁
- 4位 ハムのバンサンスー
- 5位 チキンのトマトチーズ焼き

おやつ

- 1位 きな粉揚げパン
- 2位 フルーツポンチ
- 2位 フルーツパラダイス
- 3位 チーズケーキ
- 4位 ぶどうゼリー
- 5位 フリン



保護者の皆さんの好きだった給食メニューもランキングされていましたか?!

ご家庭でも給食の思い出をお話しされてくださいね♪