



今年度も残すところわずかとなり、1年の締めくくりとなる3月を迎えました。毎日の給食を通して日々成長する子どもたちの健康を、支えることができたことをとても嬉しく感じます。食育だよりでは食に関する様々な情報をお伝えしてきました。来年度も同様の取組を予定していますが、4月からは紙面がリニューアルします。今まで以上に読みやすさを重視した内容にしていきます。

九州の郷土料理めぐり ☆年間まとめ☆

食育の日(19日)の取組として、毎月、九州各地の郷土料理や名物料理を給食に取り入れました。郷土料理や特産品を使った料理は、その土地でとれる自然の恵みに感謝しながら家族や地域の人と「いただく」という心や、その土地の歴史や文化が感じられるものばかりでした。これからも給食を通して、各地域の特徴や良さを子どもたちに伝えていきたいです。

5月 長崎県
ちゃんぽん

7月 熊本県
タイピーエン
ツナと高菜の炒め物

6月 沖縄県
クーブジュシー
冬瓜汁

2月 鹿児島県
さつま汁
かつおのごまがらめ

11月 宮崎県
チキン南蛮
切干大根の酢の物

10月 佐賀県
だぶ
ほうれん草の
のり酢あえ

9月 福岡県
かしわめし

4月 大分県
中津からあげ
かぼすあえ
だんご汁

12月 大分県
トリニータ丼
だんご汁



1年間の振り返りをしよう!



できたことに○をつけましょう。

<p>給食の前に 手をきれいに 洗えましたか?</p>	<p>食事のあいさつは 心を込めて 言えましたか?</p> <p>いただきます</p>	<p>おはしを正しく使う ことができましたか?</p>
<p>よくかんで味わって 食べられましたか?</p>	<p>バランスの良い 食事のとり方が わかりましたか?</p> <p>バランス</p>	<p>自分に必要な量を 考えて食べること ができましたか?</p>
<p>地域でとれる食べ物を 知ることができましたか?</p>	<p>行事食や郷土料理 について知ること ができましたか?</p>	<p>楽しい給食時間を 過ごせましたか?</p>

ご卒業おめでとうございます

友達や先生方と過ごした給食時間は、学校生活のかけがえのない思い出の一つとなっていることでしょう。給食が届くまでにはたくさんの人が関わっていて、皆さんを大切に思う気持ちが詰まっています。これから先、困難にぶつかることがあったら、ぜひ給食のことを思い出してください。皆さんが元気で活躍できるようにと、いつまでも応援しています。

