



給食だより



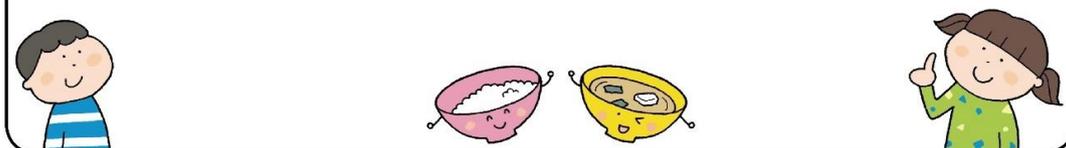
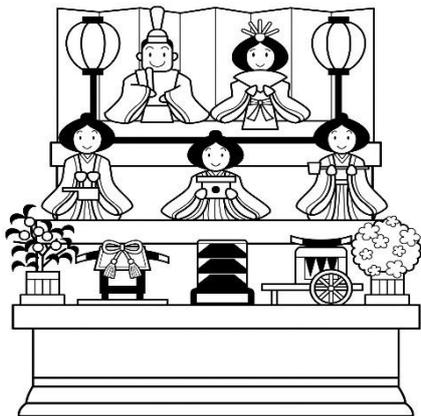
令和7年2月27日
千葉市立金沢小学校

今年度も残りわずかとなりました。3月は1年間のまとめの時期です。この1年間、皆さんは健康的な食生活を送ることができましたか？新しい学年に向けて、自分の食生活を振り返ってみましょう。

1年間の総まとめ 食生活をふりかえろう

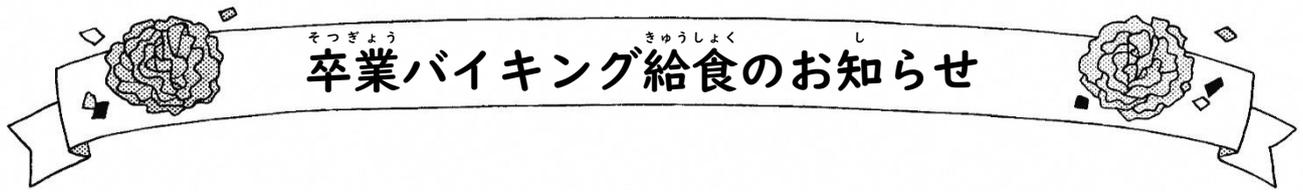
1年間の食生活を振り返ってみましょう。できたことはこれからも続け、できなかったことは「なぜできなかったか」を考えて、できることから改善していきましょう。

<input type="checkbox"/> 朝ごはんを毎日食べた	<input type="checkbox"/> 好ききらいをしないで食べた
<input type="checkbox"/> 間食は時間と量を決めてとった	<input type="checkbox"/> よくかんで食べた
<input type="checkbox"/> 食事の前に石けんで手を洗った	<input type="checkbox"/> 食事のマナーを守って食べた

3月3日は、ひなまつりです。ひなまつりには、女の子の健やかな成長と幸せを願いお祝いをします。古くから伝わる伝統的なお祝い料理があり、春の訪れを伝える旬の食材が使われています。はまぐりのお吸い物やひしもち、ひなあられ、ちらしずしなどが、行事食として食べられます。





卒業バイキング給食のお知らせ

6年生は卒業まであと少しです。小学校を卒業しても、授業や給食から学んだことを生かして、健康的な食生活を心がけましょう。新生活でも元気に過ごしてほしいと願っています。

卒業のお祝いに、6年生を対象に卒業バイキング給食を実施します。当日は、6年生のみ「卒業お祝い特別メニュー」です。主食、主菜、デザートを選んで食べます。3月7日(金)に実施予定です。楽しみにしていてくださいね。

～給食のレシピを紹介します～

「チョコチップケーキ」

材料	分量(10個分)	作り方
牛乳	100ml	① 小麦粉、米粉、純ココア、ベーキングパウダーは、合わせてふるっておく。 ② 牛乳に砂糖を入れて、よく混ぜる。 ③ ②にサラダ油を少しずつ加え、よく混ぜる。 ④ ①を入れ、ゴムベラ等で切るように混ぜる。 ⑤ ④にチョコチップを入れて軽く混ぜる。 ⑥ カップに入れ、160℃に予熱したオーブンで15分焼く。 ※中まで火が通っていない場合は、追加で加熱してください。
上白糖	75g	
サラダ油	75g	
小麦粉	70g	
米粉	10g	
純ココア	25g	
ベーキングパウダー	4g	
チョコチップ	25g	
バレンタインの給食で実施したメニューです。デザートのリクエストでも1番人気でした。 給食では、直径5cm程度のアルミカップを使用しました。良かったらご家庭でもお試しください。		

第9期(2・3月分)の学校費の引き落としは3月25日(火)です。
 前日までに口座残高の確認をお願いします。
 引き落としができない場合は、4月15日(火)に再振替を行います。

給食で使用した主な食材の産地(1月27日～2月21日)

種類	産地	種類	産地	種類	産地
牛乳	千葉市	こまつな	千葉県、茨城県	じゃがいも	北海道
米	千葉県	だいこん	千葉県、神奈川県	たまねぎ	北海道
パン	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	にんじん	千葉県	キャベツ	愛知県
		長ねぎ	千葉県	りんご	青森県
		きゅうり	千葉県	みかん	静岡県
豚肉	千葉県	にら	千葉県	ぽんかん	愛媛県
鶏肉	千葉県、埼玉県、岩手県	はくさい	茨城県、埼玉県、群馬県	いよかん	愛媛県