

# 3月 給食だより

春の足音が聞こえ、心はずむ3月です。今年度も終わりに近づき、今のクラスで給食を食べる日も残りわずかとなりました。友達や先生と一緒に思い出に残る楽しい給食時間にしましょう。



## 給食総選挙 結果発表!!

1位



**沖縄県** (514人/1916人)

タコライス(コウノトリ米ごはん・タコミート・キャベツのソテー)牛乳、もずくのスープ

全国学校給食週間(1月24~30日)の5日間、「万博献立~開催地をめぐり食を学ぼう!~」をテーマに学校給食を提供し、あわせて「学校給食総選挙」を行いました。万博が開催された各地の郷土料理やその地域でとれるおいしい食材を味わうことができました。この選挙で最も多く票を集めたのは、沖縄県の献立でした。

### ★候補

1月26日(月) イギリス    1月27日(火) 愛知県  
1月28日(水) 大阪府    1月29日(木) 沖縄県  
1月30日(金) 茨城県

3月5日(木)の給食に再登場予定です。もう一度食べられるのが楽しみです。ね!



## 卒業おめでとう

「食べる」ことはみなさんの「生きる」を支え、人と人とのつながりやきずなを作ります。これからは自分自身で選んで食べる機会が増えていきますが、給食を通して学んだことを思い出しながら「食べる」ことを大切にしてくださいね。みなさんの新生活が健康で充実したものとなるよう願っています。



### 今月のおすすめレシピ

#### タコミート

##### 材料 (4人分)

豚ミンチ	160g
水煮大豆	30g
玉ねぎ	80g
にんじん	40g
にんにく	1g
ダイスカットマト缶	45g
ケチャップ	大さじ1と1/2
ウスターソース	小さじ1
濃口しょうゆ	小さじ1/2
チリパウダー	少々
塩	少々
こしょう	少々

##### 作り方

- ① 水煮大豆、玉ねぎ、にんじん、にんにくをあらめのみじん切りにする。
- ② フライパンを熱し、豚ミンチを炒め、さらに①を入れて炒める。
- ③ ダイスカットマト缶を入れ、Aの調味料で味付けし、水分が少なくなるまで煮つめる。

ご飯にレタスやキャベツ、その上にタコミートをのせるとタコライスのできあがりリン~♪

※ 調味料は加減してください。



## 3月の食文化

### ひなまつり

ちらし寿司  
はまぐりの潮汁  
ひなあられ



### 春分の日 (春のお彼岸)



### 卒業式

赤飯



ぼたもち