

まだまだ冷え込む日もありますが、3月に入ると日差しも暖かくなってきます。
春のおとずれはもう間もなくですね。今年度の給食もあと少しになりました。
最後まで安心安全な給食をこころがけていきたいと思ひます。



準備と後片付け

OK

はしの持ち方 食器の並べ方

OK

よくかむ

OK

食事の手洗い

OK

食事のマナー

OK

「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつ

OK

残さず食べる

OK

みんなも OK だったかな？

かんたん えいようワンポイント！

いいものを「買う」ことであうえんしよう！



ある商品を買う、ということは、それをつくっている会社をおうえんする、ということです。だから、みなさんにはかしくお買いものをして、「いいな」と思うものをおうえんしてほ

しいなと思ひます。

たとえばテレビなどでコマーシャルをしなくても、本当に必要なものは売れます。反対に、コマーシャルをしないと売れないものも、本当に必要ではないものかもしれません。



また、日本は、食料自給りつが低いので、日本で食べるものを、外国からたくさんゆにゆうして

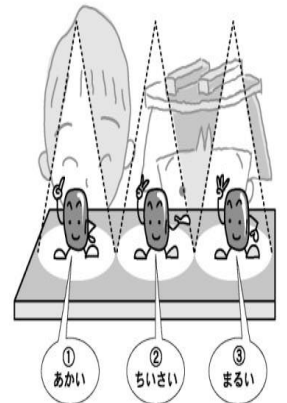
たくさんのエネルギーを使って運ばれてきた外国のものをおうえんするよりも、できるだけ近くで取れた、しゅんのものを買うことで、日本の農家の人をおうえんしてほしいな、と思ひます。

かんきょうにやさしく、新せんなものを食べられるので、わたしたちの体にもやさしいですね。



もんだい

あずきは赤い色をしているので、むかしからおめでたいときによく食べます。ではこの「あずき」、漢字で書くと、いったいどう書かな？



- ①「赤いめ」と書いて、「あずき」(赤豆)
- ②「小さいめ」と書いて、「あずき」(小豆)
- ③「丸いめ」と書いて、「あずき」(丸豆)

ヒント だいたいは、「大きい豆」と書きます。大豆にくらべるとあずきは…

3月18日 卒業と進級をお祝いして「おせきはん」を出します。

給食費引き落とし日

* 3月5日 * (金)

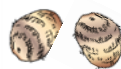
ご協力よろしくお願ひします。

年度末ですので、引き落としができるようご協力よろしくお願ひします。

4月の引き落としは小・中同じ4月5日(月)です



地産地消



3月は、1・5・10・11・16日に半原産の長ねぎを使ひます。
9・16・17日には里芋を使ひます。
9日には、のらぼう菜も使ひます。