



# かんざき給食だより

神崎市学校給食共同調理場

2024. 3 . 1

3月号 (No. 13)

今年度もあとひと月となりました。給食時間や家庭での食事の中で、食べ方やマナーは身につきましたか？できるようになったこと、さらに頑張りたいことなどをご家庭でも一緒に振り返り、来年度につなげていきましょう。

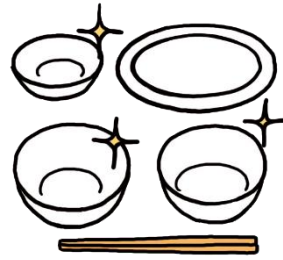
## ♡ 1年間を振り返ってみましょう♡



「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつを毎日しっかりできた。



よくかんで、<sup>あじ</sup>味わって食べることができた。



<sup>す</sup>好ききらいをしないで、<sup>の</sup>残さずに食べることができた。



<sup>あとかたづ</sup>後片付けもきまりを守ってしっかりできた。

できたことは続けていきましょう！できなかったことは、次の学年でできるようになるといいですね。できることが少なかった人は、少しずつ増えていくといいですね。



卒業しても学んだことを忘れないで、取り組んでいってください。

給食の時間や様々な授業などで学んだことをこれからの生活に活かして欲しいと思います。

4月からは給食を食べなくなる人もいます。「自分の体は自分が食べたものでできている」ということを意識してよりよい生活を送って下さい！

12月25日に実施された学校給食献立調理発表会の地場産物を活用した課題部門で優秀賞をいただきました。

審査される内容は、地場産物を使用しているか、栄養のバランスがとれているか、彩りはとれているか、

いつもだしている献立で、賞をいただきました。これからも安全でおいしい給食を作っていきたいと思います。受賞した組み合わせでだせる機会があったら給食にも出したいと思います。楽しみにしてください。



ご飯 牛乳  
鶏肉のりんごソースかけ  
海苔和え  
猪汁 みかん