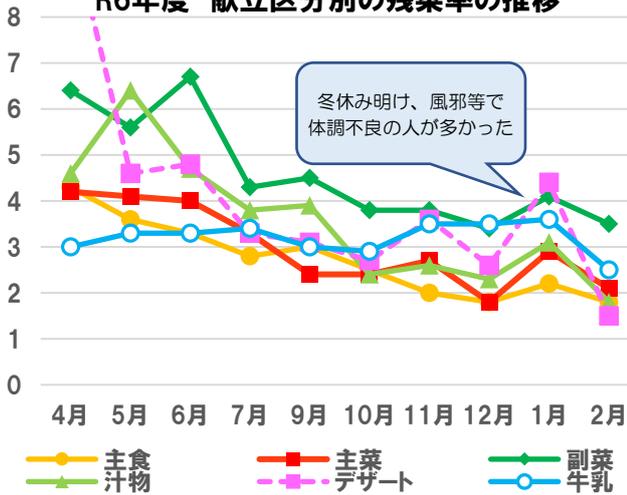


いよいよ今年度も最後の月になります。この1年間、どんな給食の思い出ができましたか？ 友だちとの会話をしみながら、おいしく食べられましたか？ 苦手な食べ物に苦労した人もいるかもしれませんね。食べるという行為は、体だけではなく心の栄養にもなります。これからも色々な食の経験を積んで、心身ともに健康で充実した毎日を過ごしてください。

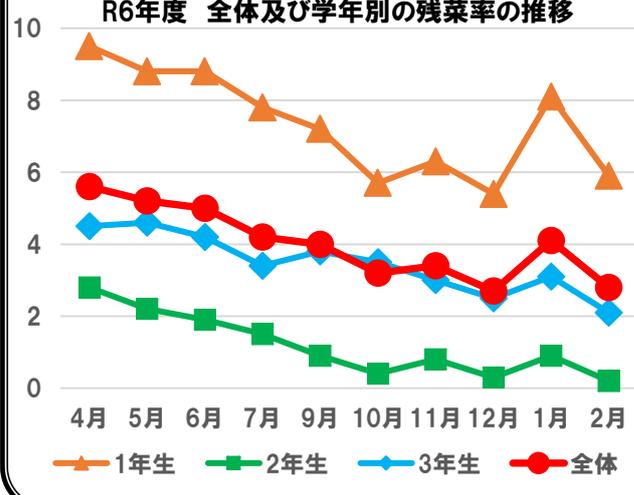
残菜率について

今年度の残菜率を振り返ってみましょう！

R6年度 献立区分別の残菜率の推移



R6年度 全体及び学年別の残菜率の推移



どの学年も4月に比べ、グッと残菜率が減りました！

1年生はサラダや和え物が多く残る傾向が見られました。苦手でも、健康や成長のためにがんばって食べてほしいです。
2年生は、どの学級もよく食べてくれて完食する日も多かったです。すばらしい！この調子で来年度もよろしくです♡
3年生も部活の引退や受験などもありましたが、しっかりと食べてくれました。あと3年生は片付けが一番きれいでした！

給食は、成長期のみなさんに必要な栄養がとれるように作られています。自分自身の健康や成長のために、また、食品ロス削減のためにも、できるだけ完食することをめざしましょう！



校長先生に聞いちゃいました♡

校長先生の★イチオシ給食 ベスト3★

- ・タコライス
- ・マーボーじゃが丼
- ・豆乳坦々スープ

毎月の郷土料理紹介献立もお気に入りです♪

毎日おいしく頂いています。バランスのよい食事は、健康寿命を延ばします。みなさんもおいしく食べて健康になりましょう！

給食について一言！



～佐倉市学校栄養士会～

給食レシピで朝ベジ♪

★にんじんサラダ

3/7(金)の献立で登場します。

<材料4人分>

- ・にんじん(千切り)……1本
- ・きゅうり(千切り)……1本
- ・セロリ(スライス)……1/6本
- ・ツナ缶……1缶
- ・油………大さじ2
- ・酢………大さじ1
- ・塩………少々
- ・こしょう………少々
- ・玉ねぎ(みじん切)……1/8個

<作り方>

- ①耐熱ボールや皿ににんじんを入れ、ラップをしてレンジで加熱する。(600Wで2分程度)
- ②Aをよく混ぜ合わせる。
- ③①、きゅうり、セロリ、ツナを合わせ、②で和える。

*にんじんは生のままで大丈夫です。千切りはスライサーを使うと時短になります。
*ドレッシングは、玉ねぎを入れなくてもOK。市販のドレッシングを使うとより簡単です。

カロテンたっぷり！
かぜ予防にピッタリです♪

