

# 食育だより 3月号



2025年3月6日  
町田市立本町田小学校

家庭数配布

卒業や進級など節目を迎える時期となりました。給食は、「心と体の栄養になるように」「おいしく安心して食べられるように」など、たくさんの思いを込めて作っています。今年度の給食もあと少しで終わりです。この1年を振り返るとともに、残りの日々も給食をしっかり食べて、元気に学校生活を送ってほしいと思います。



## 3月の給食目標「1年間の給食をふりかえりましょう。」

毎月、様々な給食目標がありました。下のチェックシートは、特に意識してほしい内容です。1年間の振り返り、できたことに○をつけましょう。



給食の前に手をきれいに洗えた 	給食当番の身支度をきちんとできた 	食事のあいさつを心を込めて言えた 
食器を正しく並べることができた 	お箸を正しく持ち、上手に使うことができた 	よくかんで味わって食べることができた 



## 学校給食費について

町田市では、2025年1月分から、市立小・中学校に在籍する児童・生徒の給食費が無償化となります。1月分以降の給食費は発生しませんが、これまで給食費を口座振替でお支払いされた方は、2024年4月～12月分までの給食費の増減について、精算により引き落としや還付が発生することがありますので、5月末まで口座を解約しないようお願いいたします。なお、給食費と教材費の口座が同一の場合は、5月以降も口座を解約しないようお願いいたします。

## 申請忘れはありませんか？（学校給食について）

住所等の登録内容や喫食状況の変更は保護者からの申請が必要です。必要書類の提出またはオンラインでの手続きがありますので、学校（栄養士）までご連絡ください。

## 長期欠席による欠食について

長期欠席により3日以上連続で給食が必要ない場合は、学校（栄養士）にお申し出ください。

※今年度分の登録内容変更や欠食等の申請は、3月14日（金）を締め切りとさせていただきます。該当する方は、お早めにご連絡ください。



## 給食当番の白衣について

いつもご自宅での洗濯にご協力いただき、ありがとうございます。

3月19日（水）で今年度の給食は終了します。この週に給食当番になったお子様は白衣と帽子を持ち帰ります。いつもの通り洗濯していただき、卒業式または修了式までに学校へ返却をお願いいたします。



## 1月28日～2月26日の産地は以下の通りになりました。

しょうが	高知	にんにく	青森	もやし	栃木
にんじん	千葉・鹿児島	大根	神奈川・東京	しめじ	長野
ねぎ	群馬	じゃがいも	北海道	玉ねぎ	北海道
セロリ	愛知	きゅうり	群馬	ごぼう	青森
キャベツ	愛知・東京	いんげん	沖縄	小松菜	東京
里芋	栃木・東京	にら	栃木	さつまいも	茨城
ほうれん草	東京	えのき	長野	白菜	東京
はるみオレンジ	和歌山	ぼんかん	和歌山	ネーブルオレンジ	広島
いよかん	愛媛	いちご	栃木		
豚肉	神奈川	鶏肉	岩手	鮭	北海道
たら	アメリカ・ロシア	いわし	千葉	ししゃも	ノルウェー



町田市産のキャベツ、大根、小松菜、白菜を使用しました。



## 6年生のもう一度食べたい給食メニュー トップ3

6年生にもう一度食べたい給食メニューのアンケートを取りました。  
4つの部門にわけたところ、1～3位は以下のような結果になりました！

	1位	2位	3位
<b>主食部門</b>	きなこ揚げパン	キムたくごはん	味噌ラーメン
<b>主菜部門</b>	ジャンボ餃子	鶏のから揚げ	豆腐ハンバーグ 白身魚の磯マヨネーズ焼き
<b>副菜・汁物部門</b>	豚汁	青のりビーンズ	いももち
<b>果物・デザート部門</b>	フルーツパンチ	カステラ風蒸しケーキ	フルーツパンチ

## 2月の献立紹介



2月13日(木)には、14日(金)の閉校記念式典に合わせて、本町田小学校の校章を描いたココアトーストをつくりました。

食パン1枚ずつに型を置き、上からココアパウダーをふって絵柄を描きます。本町田小学校では1日約480食の給食をつくっているのですが、これはとても大変なメニューですが、児童にも先生たちにも好評で、食べ残しはほとんどありませんでした！

### ＜本町田小学校の校章について＞

本町田小学校は3つの小学校が1つになった小学校です。校門にあった大きな樺の木を活かして、校章には3つの樺の葉が使われています。3つの学校が1つになって、もっと良い学校を創ろうという気持ちが込められています。

トーストに校章を描く型は、栄養士が手作りしました。そのため、細かい部分は表現できませんでしたが、児童は真ん中の「本小」という文字からすぐに校章だと気付いてくれました。

## 給食のレシピ紹介

6年生のもう一度食べたい給食メニューの中から、少ない材料でできる「青のりビーンズ」を紹介します。

### 青のりビーンズ 3～4人分

#### ＜材料＞

- 大豆(乾) 60g
- 揚げ油 適量
- ※ゆで大豆や炒り大豆ではできません。
- 塩 少々
- 片栗粉 大さじ1/2
- 青のり 少々

#### ＜作り方＞

- ① 大豆を水に浸し、冷蔵庫に一晩入れる。(給食では、短時間ゆでる方法をとっていますが、加減が難しいため水に長時間浸す方法を記載しています。)
- ② 大豆の水気をとり、片栗粉をまぶす。
- ③ 140～150℃の油で20～25分揚げる。
- ④ 塩、青のりをふってできあがり。