

3月給食だより

2026年2月26日
町田市立
鶴川第二小学校
No.11



寒い日が続きますが、日に日に春らしさを感じる陽気になってきました。今の学年ですごす時間もあと残りわずかですね。この1年間の給食の時間を通して、心も体も大きく成長できたのではないのでしょうか。日ごろの食生活についても、各自でふりかえってみましょう。

3月の予定と献立内容



3月3日(火) 行事食：ひな祭り

ひな祭りは、女の子の成長と幸せを願う行事で、五節句(五節供)の一つ「上巳の節句」が起源です。季節の花にちなんで「桃の節句」ともいいます。桃の花やひな人形を飾り、さまざまな願いを込めた料理(行事食)やお菓子を食べて厄を払います。

そこで3日の給食には、ほんのりピンク色の『黒米ひなちらし寿司』と『3色ミルク寒天のひなフルーツポンチ』を出します。

『3色ミルク寒天のひなフルーツポンチ』はひな祭りの「ひしもち」をミルク寒天で再現したデザートで、色付けには「いちごピューレ」と「あしたば粉末」を使用します。あしたば粉末は東京都八丈島産のものを使用する予定です♪



ちらし寿司



ハマグリのおしるじ



ひしもち



白濁



ひなあられ

各地のひな菓子



おこしもん
あいちけん
(愛知県)



いがまんじゅう
あいちけんにしみかわちいき
(愛知県西三河地域)



ひちぎり
きょうとふ
(京都府)



oiri
とっとりけん
(鳥取県)



からすみ
ぎふけん
(岐阜県)



くらしもち
やまがたけん
(山形県)



ひなまんじゅう
いわてけん
(岩手県)



うずまきもち
かがわけん
(香川県)

ご卒業おめでとうございます

友達や先生方と過ごした給食時間は、学校生活のかけがえのない思い出の一つとなっていることでしょう。健康な心と体は毎日の食事の積み重ねによってつくられます。食べることを大切にするということは、自分自身を大切にすることにつながります。今まで学んだことや給食を参考に、健康で充実した毎日を送ってほしいと願っています。



6年生のリクエストメニュー♪・めしー1グランプリ♪



2月に引き続き、「リクエストメニュー」の上位や「めしー1グランプリ」で1位になったメニューを出していきます。その結果も載せますのでご覧ください♪

6年生のみなさん、残り少ない小学校給食の時間をぜひ楽しんでくださいね。

つる二小の6年生に聞いた
卒業までに
もう一度食べたい

リクエスト給食

1位 ジャンボぎょうざ	6位 あじさいゼリー
2位 クリスピーチキン うめ味チキンカツ	7位 フルーツヨーグルト
4位 きなこあげパン	8位 カレーライス
5位 北海そばラーメン	9位 わがやごはん
	10位 元気サラダ ワンタンスープ

めしー1グランプリ

	ごはん部門1位: わがやごはん
	めん部門1位: ラーメン
	サラダ部門1位: 元気サラダ
	汁もの部門1位: とん汁
	デザート部門1位: フルーツポンチ

3月11日(水) 6年生卒業お祝いデザート

6年生のみなさんに、給食室からお祝いの気持ちを込めて『卒業お祝いデザート』を出します。給食室手作りの「プリン」です。お楽しみに♪

3月19日(木) 卒業・進級お祝い献立

6年生の卒業と1～5年生の進級を祝って『赤飯』を出します。

「ささげ」や「小豆」などの豆を煮た汁で、米ともち米にほんのり赤い色をつけます。赤い色には災いを避け、邪気を払う力があると昔から信じられていて、お祝い事には欠かせない料理です。給食では「備中大納言小豆」という小豆を使って作ります。



また、19日にはリクエスト給食で1位になった『ジャンボぎょうざ』を出します♪6年生は小学校生活最後の給食です。6年間の給食を思い出しながら、楽しくあじわって食べましょう！



給食食材の産地 (2026年2月分)

品目	産地(都道府県名)	品名	産地(都道府県名)	品名	産地(都道府県名)	品名	産地(都道府県名)	品名	産地(都道府県名)
キャベツ	愛知	パセリ	香川	はくさい	茨城	甘平	愛媛	銀鮭	チリ
きゅうり	宮崎・群馬・福岡	ピーマン	茨城	えのきたけ	長野	りんご	青森	いか	ペルー
ごぼう	青森	ほうれん草	埼玉	エリンギ	長野	たまご	埼玉	調整豆乳	国産
さやいんげん	沖縄	もやし	栃木	しめじ	長野	とり肉	青森・宮崎	あずき	北海道
しょうが	高知	れんこん	茨城	さつまいも	千葉	ぶた肉	鹿児島・国産	ウインナー	国産
セロリ	福岡	たまねぎ	北海道	さといも	埼玉	精白米	新潟県魚沼	カリカリ梅	国産
にら	栃木	こまつな	埼玉	じゃがいも	鹿児島	すずき	宮城	糸寒天	東京
にんにく	青森	にんじん	千葉・北海道	いちご(きらび香)	静岡	ほっけ	北海道	たけのこ(水煮)	国産
ねぎ	町田・千葉	だいこん	町田・神奈川	せとか	愛媛	ししやも	アラスカ・カナダ	海藻ミックス	国産

ねん

きゅう しょく

1年をふりかえろう！給食チェックめいろ

めいろのルール

- ①すべての質問に答えられるよう、道を探して進むこと。
- ②同じ道を通らないこと。
- ③ゴールしたら、答えの合計得点を計算すること。



スタート

Q. 給食の前にしっかり手を洗えましたか？

よくできた…5点
まあまあできた…3点
できなかった…0点



Q. 食事のあいさつができましたか？

よくできた…5点
まあまあできた…3点
できなかった…0点



いただきます

Q. 好き嫌いなく食べられましたか？

食べられた…5点
まあまあ食べられた…3点
食べられなかった…0点



Q. 給食当番を協力してできましたか？

よくできた…5点
まあまあできた…3点
できなかった…0点



Q. よくかんで食べることができましたか？

よくできた…5点
まあまあできた…3点
できなかった…0点



Q. おはしを使って上手に食べることができましたか？

よくできた…5点
まあまあできた…3点
できなかった…0点



Q. いろいろな食べ物を食べることができましたか？

よくできた…5点
まあまあできた…3点
できなかった…0点



Q. 給食時間をたのしめましたか？

とても楽しめた…5点
まあまあ楽しめた…3点
あまり楽しめなかった…0点



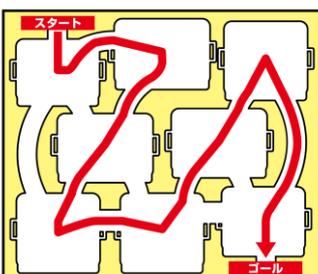
ゴール

けいさんしき 計算式

[] 合計 = [] 点



めいろのこたえ



35点~40点…よくがんばりました！

すばらしいです！ 1年間、給食の時間をとても大切にすごせましたね。これからも、おいしく楽しく、みんなのお手本になれるあなたに期待しています。

25点~34点…よくできました！

がんばりましたね。給食の時間に大切なことをたくさんできるようになりました。次は、もう少しがんばれるところを探して、挑戦してみましょう。

15点~24点…もう少しがんばろう！

給食の時間、楽しくすごせていますか？次は、「これだけはがんばろう！」ということをつ決めて、取り組んでみましょう。

0点~14点…もっとがんばろう！

できなかったこと、楽しめなかったことなど、先生やお友達に相談しながら、一つずつできるようにしていきましょう。きっと、もっと楽しい給食の時間にできますよ！