

3月給食だより



2025年2月28日
町田市立金井小学校
校長 須藤潤一郎

まだ寒さの残る日はあるものの、吹く風に春の到来を感じる季節となりました。一年間で、心も体も大きく成長したことと思います。日々の給食や食育を通して、そのサポートができていたらうれしいです。

3月は卒業や進級へ向けて、応援やお祝いの気持ちを込めた給食を作ります。

6年生リクエスト給食

6年生に、もう一度食べたい給食のアンケートをとりました。

3月の給食では、各部門の1位の料理を作ります。

定番の人気料理に加えて、自由意見欄に「肉じゃが」「せんべい汁」「豆腐とわかめのみそ汁」「豚汁」などを書いてくれた児童もいました。日々の給食や和食給食も、子どもたちの記憶に残り、また食べたいと思ってくれていることがうれしいです。



各部門の第1位

- <主食部門> きなこ揚げパン
- <主菜部門> ジャンボ揚げぎょうざ
- <副菜部門> パリパリサラダ



1位の料理以外にも、可能な限りリクエストのあった料理を取り入れます。

春の行事 と 行事食

3月3日

◆ひなまつり◆

はまぐりの潮汁 ひしもち

3月20日ごろ

◆春分の日 (春のお彼岸)◆

ぼたもち

桜開花のころ

◆お花見◆

花見団子 行楽弁当

はまぐり：上下の貝がぴったりと合うことから、夫婦円満の象徴とされています。

ひしもち：緑は新芽、白は雪、ピンクは桃の花を表しています。

ぼたもち：春の花の「牡丹 (ぼたん)」にちなんで、名づけられました。

2月の給食より

2月の給食の感想

(おこと汁の日に)

豆は苦手だけど、
これはおいしい!

きくらげがきのこだなん
て知りませんでした。

肉じゃがにかつおぶし(かつお
だし)が入っているとは思いま
せませんでした。

中華蒸しパン、とてもおいしかったです!
給食で手作り中華蒸しパンが出るなんてあ
りがたいと思いました!

給食レシピ紹介~みそポテト~

大変人気のあった料理です。レシピのリクエスト
が多かったので、紹介します。

<材料(2人分)>

じゃがいも・・・160g

小麦粉・・・15g

ベーキングパウダー・・・小さじ1

水・・・適量

揚げ油

みそ・・・15g

しょうゆ・・・小さじ1/2

※ 砂糖・・・15g

みりん・・・小さじ2と1/2

水・・・小さじ2

<作り方>

①じゃがいもを一口大に切り、水にさらす。

②小麦粉・ベーキングパウダーを合わせ、水を少し
ずつ入れて、ぼてっとするくらいのかたさにする。

③じゃがいもの水気をよくきり、②にくぐらせ、油
で揚げる。

④※の材料を合わせ、加熱して、みりんのアルコー
ルをとばす。

⑤揚げたじゃがいもに④のみそだれをからめる。

みそだれは好みで砂糖の量を調整して
みてください。



2月の給食で使用した主な生鮮食品等の産地

品目	産地	品目	産地	品目	産地
キャベツ	町田・愛知・神奈川	もやし	栃木	いわし	千葉
白菜	町田・群馬	ごぼう	青森	助宗だら	アメリカ・ロシア
ねぎ	町田・群馬	里芋	東京	さば	ノルウェー
大根	町田	えのきたけ	長野	いか	中国(ペルー漁獲)
小松菜	町田	にら	茨城	むきえび	インド・ベトナム
セロリ	愛知	ミニトマト	静岡	ぶた肉	群馬・神奈川
にんじん	千葉・鹿児島・茨城	れんこん	茨城	とり肉	岩手・福島
きゅうり	群馬	グリーンピース	北海道	たまご	栃木
じゃがいも	北海道	ホールコーン	北海道	米	茨城・埼玉・佐賀 新潟
玉ねぎ	青森・北海道	ネーブル	広島		
ねぎ	群馬	ぼんかん	和歌山		
にんにく	青森	あまくさ	愛媛		
しょうが	高知	いよかん	愛媛		

