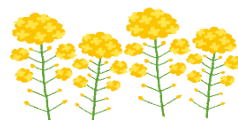




給食センターだより

令和6年3月
第11号
大野学校給食センター
文責 大田



いちねんかん きゅうしよく 一年間の給食をふりかえてみましょう!!

3月も半ばになり、今のクラスで給食を食べるのも残すところあとわずかとなりました。給食の食べ方や食事のマナーなど、一年間の給食時間をふりかえり、新しい学年では、さらにより給食時間が過ごせるようにしていきましょう。



給食時間のふりかえり

- | | |
|--|---|
| ☐ 給食や当番の前に手をきれいに洗った | ☐ 箸を正しく使って食べた |
| ☐ 身支度を整えて給食当番をした | ☐ よくかんで食べた |
| ☐ 心を込めて食事のあいさつをした | ☐ いろいろなものを食べた |
| ☐ 食器を正しく並べて食べた | ☐ 地域の産物や食文化を知ることができた |

令和5年度に実施した「郷土料理」「特産物を使った料理」「ふるさと給食」

1学期



肉じゃが (呉市)

4/17



照り焼きワニバーガー (庄原市)

5/25



たこ飯 (三原市)

6/6



もぶりごはん (大竹市)

6/23



小さいわしの唐揚げ (沿岸部)

7/12

広島県内のいろいろな地域の料理17品を味わいました!



2学期



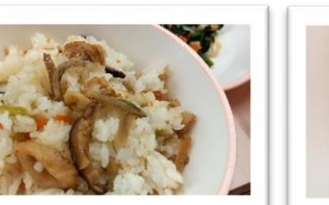
あなご飯 (大野)

9/22



柿なます (東広島市)

10/4



もぶりごはん (沿岸部)

10/16



はっすん (西部地域)

11/6



こんにゃくのゆずみそ和え (神石高原町)

11/21



佐伯汁 (廿日市市)

12/5



美酒鍋 (東広島市)

12/15

3学期



煮ごめ (西部地域)

1/15



かきフライ (大野)

1/22



大豆うどん (江田島市)

2/20



雪消し (庄原市)

2/28



わけぎのぬた (東部地域)

3/1

地域に伝わる料理には、先人の知恵や思いが込められています。これらの料理を調理したり食べたりしながら、食文化を継承していきましょう!