

今月の食育目標

給食の栄養や作法について 1年間をふり返ってみよう！



座間市の郷土料理給食に ぎまりんマークが付いています。 採ってみてね！



Table with columns for Date, Main Dish, Side Dish, Dessert, and Energy/Ingredients. Includes rows for 3月, 4月, 5月, 6月, 7月, 10月, 11月, 12月, 13月, 14月.

6年生はあと少しで卒業ですね。給食も残りあと数回...かみしめて食べてくださいね！

6-1と給食室の「コラボ給食」 5大栄養素の食材をすべて取り入れて栄養満点な献立にしました。

3月6日は開校記念日です。お楽しみデザートはPTAの方よりいただきました。

★福井県の郷土料理★ 打ち豆汁

★煮しめ★ 鶏肉、レンコン、ごぼう、里芋などを使った福井県の郷土料理です。

※ かみかみ献立 特によく噛んで食べましょう！

表示している栄養価は4年生のもので、 仕入れ等の都合により、材料等が変更になる場合があります。

令和6年度献立テーマ 「日本の郷土料理を知ろう！」

3月「打ち豆汁」福井県

まず、打ち豆汁の「打ち豆」とは、大豆を蒸してから、石臼などでつぶし、花型にして乾燥させたもので、福井県だけでなく新潟県、山形県など雪の多い地域に広がった大豆の保存食です。



座間市産食材 給食ではおいしい座間市産の野菜を使います。毎朝新鮮で栄養満点の野菜を農家さんが届けてくれます！

1年間ありがとうございました！