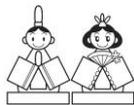


3月 給食たより

令和8年2月27日
大田区立松仙小学校
校長 早見 泰一



3月の給食

3日(火)…桃の節句。桃の節句（ひな祭り）には、ひな人形を飾り、女の子のすこやかな成長と健康を願う風習があります。給食では、春の食材である菜の花を使ったちらし寿司や、桃のゼリーを作ります。

6日(金)…宮城県の郷土料理である、あぶらふ丼とおくずかけを作ります。

11日(水)…山口県の郷土料理である、チキンチキンごぼうとのっぺい汁を作ります。

13日(金)…14日(土)のホワイトデーにちなみ、ホワイトチョコチップを使ったビスキュイパンを作ります。

6年生リクエスト給食

4日(水)、17日(火)、19日(木)は、6年生のリクエスト給食です。卒業のお祝いとして、6年生にもう一度食べたい給食のアンケートをとり、その中で人気の高いメニューを組み合わせました。

▶主食（ごはん、パン、麺など）

1位：揚げパン 2位：ラーメン 3位：カレーライス 4位：わかめごはん
5位：ミートソーススパゲッティ

▶おかず（肉・魚料理、サラダ、スープなど）

1位：パリパリサラダ 2位：揚げぎょうざ 3位：からあげ 4位：豚汁・たこぺったん
5位：クリームシチュー・海そうサラダ

▶デザート（果物、ゼリー、ケーキなど）

1位：フルーツポンチ 2位：ケーキ 3位：いちご 4位：アイスクリーム 5位：ゼリー

家でも実践しよう 食事のマナー

家で食事をする時もマナーを守って楽しく食べましょう。



給食メニューから

～ビスキュイパン～

【材料・分量】中学年4人分

材料	分量(g)
パン (給食は丸パン)	4個
バター	25
砂糖	25
たまご	25
牛乳	10
小麦粉	40

※13日は、ココアパンを使い、
生地にチョコチップを混ぜています。

【作り方】

- ①室温に戻したバターに砂糖を混ぜる。
- ②①に卵液、牛乳を順に混ぜる。
- ③②にふるっておいた小麦粉を混ぜる。
- ④パンに③をのせ、オーブンで焼く。

(目安：180℃10分)

ご卒業おめでとうございます



卒業生のみなさん、ご卒業おめでとうございます。みなさんは、これまでの学校生活でたくさんのお話を学びました。今後、自分自身で食べるものを選んだりつくりだしたりする機会が増えてきます。食べることを大切にし、元気に充実した毎日を送ってください。