

令和 5 年 2 月 28 日 墨田区立菊川小学校 家 庭 数 配 布

少しずつ春の訪れが感じられるようになりました。早いもので今の学年で過ごす最後の 月となりました。今年度の給食も残りわずかとなりました。この1年の給食時間をふりか えり、できるようになったことやこれからがんばりたいことを考えてみましょう。

1年間をふりかえりましょう

この1年のまとめとして、給食時間をふりかえり、はい・いいえに〇をつけてみましょう。



「はい」はいくつありましたか。「はい」に〇がつかなかったところはこれから、 意識して取り組んでみましょう。

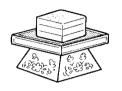
桃の節句

3月3日は、「桃の節句」とも「上色の節句」とも呼ばれ、女の子の健やかな成長と幸せを願う日です。

桃の節句の行事食には、はまぐりのすまし汁やちらしずし、ひしもち、ひなあられなどがあります。

ひしもちは、ひし形をした「桃・白・緑」の3色のもちを重ねたもので、ひなあられは、関東地方では米粒形の甘いポン菓子、関西地方では直径1 cmくらいの丸形のあられが親しまれています。





3月10日は『東京都平和の日』です。

1945年(昭和20年)3月10日の未明、東京大空襲がありました。わずか2時間の空襲で東京は焼き尽くされ、約10万人が亡くなり、約100万人が家を失いました。

戦時中は食べるものがなく、栄養失調や飢えで亡くなった人がたくさんいました。今、平和であることや、食べたいときに、食べられることのありがたさについて考えてほしいと思います。

《給食の具だくさんすいとんを作ってみませんか》(4人分)

材 料	分 量	切り方・作り方
とり肉(小間切れ)	80g	① とり肉に下味を付ける。
[生姜汁(下味用)	小さじ 1/2	② すいとんを作る。★
しょうゆ(下味用)	小さじ 1	③ だし汁にとり肉・野菜を入れ煮る。調味料を入れる。
酒(下味用)	小さじ 1	④ すいとん・ねぎを加え、味を整えて仕上げる。
だし汁	800g	
にんじん	中 1/2 本	細い短冊切り
干ししいたけ	1 枚	戻してせんきり
はくさい	2枚	短冊切り
塩	小さじ1	
しょうゆ	大さじ1弱	
「 中力粉	100g	★すいとんを作る★
やまといも(すりおろす)	30g	中力粉~塩までを合わせ、よくこねる。
冰	50g	(*やまといもと水を合わせてから、粉と合わせる)
塩	少々	平べったく一口大にちぎり、ゆでる。
ねぎ	1/3本	小口切り