3月 給食だより

令和４年３月
高岡市学校給食
石瀬共同調理場

1年間、ありがとうございました

コロナ禍ということで「前向き」「黙食」での給食時間でしたが、ルールをきちんと守って給食を食べることができていました。

保護者の皆さま、今年度も給食運営にご理解頂きありがとうございました。引き続き、安心・安全な給食を提供できるよう、職員一丸となって努めてまいりますので、よろしくお願い致します。

3月3日 ひな祭り

女の子の健やかな成長と幸せを願ってお祝いする「ひな祭り」。
ひな人形や桃の花を飾り、ちらしずしやハマグリの潮汁などをいただきます。給食では、**「春色ちらし寿司、えびフライ、ごまひたし、手まり麩の清汁、ひなゼリー」**を提供予定です。色合い鮮やかで見た目も楽しめるひな祭り献立となっています。ぜひ楽しみにしていてください。

地域色あふれる ひな祭りのお菓子

卒業生の皆さんは、いよいよ卒業…本校の給食ともお別れです。日々の給食から、どのようなことを感じ、学びましたか？　食べることを大切にするということは、自分自身を大切にすることにつながります。給食から学んだことを生かし、健康で充実した毎日を送ってほしいと願っています。

3月の献立紹介 -若鶏肉の香味焼き-

（３月 14 日提供）

◉材料◉　〈2 人分〉

・鶏もも肉	60g×2	・ねぎ	1/4 本
・生姜	2g	・酒	小さじ1
・醤油	小さじ２	・みりん	小さじ1
・ごま油	小さじ１		

◉作り方◉

①ねぎはみじん切り、生姜はすりおろす。
②ねぎ、生姜、酒、醤油、みりんを合わせ、30分～1 時間程度漬けておく。
③熱したフライパンにごま油を入れて両面焼く。
④肉に火が通ってきたら、漬けだれを入れ肉に絡めて完成。