

3月給食だより



藤岡市学校給食センター

令和8年 3月 1日

まだ寒さを感じる日もありますが、春の訪れを感じる季節となりました。いよいよ3月、今の学年、クラスで過ごす日も残りわずかとなりました。児童・生徒のみなさんはこの1年で心身ともに大きく成長し、たくましくなったことでしょうか。日々の給食からどんなことを学んだでしょうか。この1年間を振り返り、できたことをチェックしてみましょう。今月は卒業や進級を控えたみなさんへのお祝い献立や、藤岡市のいちご「やよいひめ」の提供があります。お楽しみに！

今月の給食目標

『食生活を振り返ろう』

〇の数が…

7~9個



4~6個



1~3個



0個



<p>給食の前に手をきれいに洗えましたか？</p>	<p>食事のあいさつは心を込めて言えましたか？</p> <p>いただきます</p>	<p>おしぼりを正しく使うことができましたか？</p>
<p>よくかんで味わって食べられましたか？</p>	<p>バランスの良い食事のとり方がわかりましたか？</p> <p>バランス</p>	<p>自分に必要な量を考えて食べることができましたか？</p>
<p>地域でとれる食べ物を知ることができましたか？</p>	<p>行事食や郷土料理について知ることができましたか？</p>	<p>楽しい給食時間を過ごせましたか？</p>

3月の給食の紹介



図書コラボ献立

A献立：13日（金） B献立：18日（水）

小説「放課後の厨房男子」から、「五目飯」を提供します。

とある男子校の通称・包丁部、いわゆる料理部が存続の危機に直面し、新入生勧誘へ乗り出す…というお話です。男子校ならではのボリューム満点な料理や伝統の豚汁も登場し、読みながらお腹が空いてしまいそうです。ぜひ読んでみてください！

秋川滝美・著 幻冬舎

やよいひめの提供

A献立：18日（水） B献立：6日（金）

藤岡市のやよいひめを提供します。

藤岡市のやよいひめPRキャラクター、やよいひめさんが市内の学校にやってくるかもしれません。お楽しみに～！



やよいひめさん

卒業お祝い献立

A献立：23日（月） B献立：9日（月）

市内の飲食店でレシピを教えていただいた「香り醤油の唐揚げ」、お祝いに鯛の身が入ったつみれを使用した「鯛すまし汁」、そしてお祝いミニゼリーを提供します。

ひなまつり献立

A献立・B献立：2日（月）

酢飯とちらし寿司の具を提供します。よく混ぜて食べてください。



味めぐり献立

3月は卒業式があります。普段とは違う『特別な日』のことを『ハレ(晴れ)』の日と呼び、お祝いをしたり特別な料理を食べたりします。その『ハレ』にちなんだ料理を味めぐりとして提供します。

《韓国》

A献立：6日（金） B献立：25日（水）

韓国では、チャプチェはもともと宮廷で食べられていた特別な料理だったそうです。今回は色とりどりの野菜を使用したチャプチェを提供します。

《岡山県》

A献立：11日（水） B献立：4日（水）

“岡山県は降水量が少なく気候も穏やかで晴れの日が多いことから、最近では『晴れ』の国と呼ばれています。今回は、岡山県でよく食べられている『ばち汁』を給食用にアレンジして提供します。