



3月給食だより

令和7年3月号
さいたま市立見沼小学校

1年間の食生活を振り返りましょう

まだまだ冷え込む日もありますが、だんだんと暖かくなってきました。春の訪れはもう間もなくです。6年生は小学校での給食も、残りわずかですね。在校生のみなさんも、今のクラスで過ごす時間を大事にしなが、3月も楽しく、たくさん食べて元気に新学期を迎えられるようにしてほしいと思います。

お子さんと一緒に振り返ってみてください😊↓

朝ごはんを毎日食べることができた。

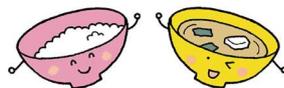
苦手な食べ物に一口でも挑戦することができた。

間食は時間と量を決めてとることができた。

一口20回以上、よくかんで食べるすることができた。

食事の前に手を洗ってから食べることができた。

ひじをつたり、食事中に立ち歩いたりしないで、食事のマナーを守って食べるすることができた。



子どもたちの食に関する興味関心を深め、豊かな心をもつことができるよう、世界の料理や、行事食、シェフ給食等さまざまなメニューの提供に取り組んできました。最終日まで、安心・安全な給食の提供に努めてまいります。今年度もありがとうございました。



角煮まん

【材料・切り方（10個分）】

材料	マフィンカップ10個分
(角煮)	
豚肉(角切り)	250g
穀物酢	30g
砂糖	30g
しょうゆ	35g
(生地)	
小麦粉	150g
強力粉	50g
食塩	0.5g
砂糖	65g
ベーキングパウダー	15g
水	200g

【作り方】

- ① (角煮) 豚肉に酢、砂糖、しょうゆを加えて、中火で肉に火が通るまで煮ておく。
- ② (生地) 生地材料すべてを混ぜ合わせる。
- ③ マフィンカップに生地を流し、上からタレごと角煮をのせる。
- ④ お湯を張った鍋で、15～20分蒸す。(串を指して生地がつかなくなるまで)

給食室で初挑戦しました！子どもたちにも好評でした。
生地の固さや、蒸し時間等、ご家庭で調節しながら調理をお願いします。



✂キリトリ✂

ぜひ作った感想を教えてください！質問等でも構いません。

年 氏名 _____