



# 常滑市給食だより

3月号

## 食生活を見直そう

<p>給食だよりを通して、食生活や健康についてお知らせしました。毎日の生活に役立てていただけましたか。1年間の食生活を家族で問いに答えながら振り返ってみましょう。</p> <p>○にひらがな、カタカナ、数字を入れてみましょう。(答は下です)</p>	<p>4月 ○○○○ は</p> <p>骨や歯の材料のほか、生命を維持する大切なはたらきがあります。成長期には積極的にとりましょう。</p>	<p>4月 これはどんな運動のマークでしょう。</p> <p>○○○○○ ○○○○</p>
<p>5月 常滑市の学校給食で活躍しているこのマスコットの名前は?</p> <p>○○○○○</p>	<p>6月 ○○○○ は</p> <p>骨や歯の材料のほか、生命を維持する大切なはたらきがあります。成長期には積極的にとりましょう。</p>	<p>7月 ○○○○ はお菓子だけではありません。食事を補うものがよいです。</p>
<p>9月 パワーアップ!</p> <p>○○○○</p> <p>で落ち着いて学習に取り組もう。</p>	<p>10月 野菜は1日に</p> <p>子ども ○○○○ g</p> <p>大人 ○○○○ g 食べましょう。</p>	<p>11月 鰯や鯖・秋刀魚などの</p> <p>○○○ 魚 を食べましょう。</p>
<p>12月 スポーツでは「食べることは○○○—○○○○」</p>	<p>1月 風邪予防にはたんぱく質や緑黄色野菜がたっぷり</p> <p>とれる ○○○ 物やシチューがおすすめ!</p>	<p>2月 食べ物を「切る」「裂く」「ほぐす」「すくう」などができるように</p> <p>○○○ を正しく持ちましょう。</p>

とこめちゃんと郷土を味わおう!

15日(火)

### 大根菜入りじゃこご飯



#### 材料 (4人分)

- 大根菜 40g
- ちりめんじゃこ 40g
- 炒め油 小さじ1/2
- 白ごま 小さじ1/3
- 塩 小さじ1/3

#### 作り方

- ①大根菜はよく洗い、1 cmの小口切りにする。
- ②ちりめんじゃこはから炒りする。
- ③フライパンに油を入れ、①をしんなりするまで炒める。
- ④②と白ごまを加える。
- ⑤塩で味をととのえる。
- ⑥炊いたご飯に混ぜてできあがり。

大根の葉を利用して、知多半島のちりめんじゃこ合わせたエコ料理です。

## 卒業お祝い給食



2月に中学校3年生に実施しました。常滑市の給食を忘れないでね!(小学校6年生は3月に実施します。)

