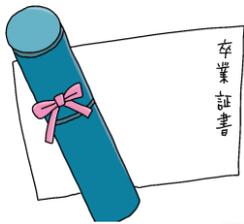




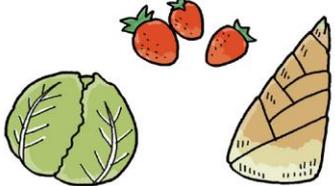
ご家庭でお子さんと一緒にお読みください！



今年度の給食も残りわずかとなりました。6年生は、小学校の給食を卒業ですね。  
 中学生になると、給食のごはんやおかずの基準量がグンと多くなります。大切な成長期、しっかり食べて丈夫な体をつくってください。

## 給食の時間をふりかえろう

できたものには□にチェックを入れて、給食の時間のふりかえりをしましょう。

<input type="checkbox"/> 協力して給食の準備をすることができた 	<input type="checkbox"/> 1人分の量をきれいに盛りつけた 	<input type="checkbox"/> 楽しく会食することができた 
<input type="checkbox"/> バランスのよい食事のとり方がわかった 	<input type="checkbox"/> 地域の地場産物がわかった 	<input type="checkbox"/> 感謝の気持ちを持って食べることができた 

今年度の給食をふりかえろう！

			
<p>「とおかまちメニュー」                  飲食店とのコラボメニューで十日町のグルメを味わいました。</p>	<p>「減るっ塩メニュー」                  スパイスや柑橘など、おいしく減塩するための方法を紹介しました。</p>	<p>「手作りメニュー満載！」                  手作りメニューを調理員さんが安心・安全に作ってくれました。</p>	<p>「新鮮な地場産食材！」                  地元農家のご協力により、新鮮な地場産食材を使うことができました。</p>

3月の給食で使用する十日町市産の食べもの  
 米、ぜんまい、じゃがいも、さといも、かぼちゃ、大根、紫大根、なめこ、えのきたけ

給食なぞなぞのこたえは…  
 ひしもち！

