

3月給食だより

3月のめあては
「一年間をふり返ろう」です。



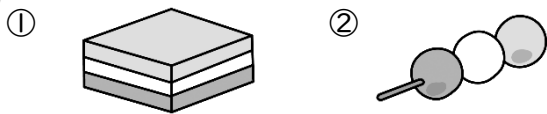
給食時間の過ごし方をふり返ろう

今のクラスで給食を食べるのもあわずか。そこで下の表を使い、給食時間の過ごし方で「できている」ものには○を入れましょう。○がつかなかったものは、3月中に取り組んでみましょう。

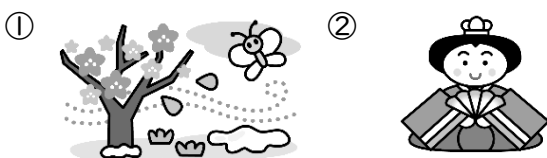
手洗い 石けんを使い 手をきれいに 洗うことができた	マスク 鼻まで マスクをして 待つことができた	給食当番 当番の仕事に 責任を持って 取り組んだ	給食準備 素早く静かに 準備がすること ができた
食器 絵のように 食器を正しく お置くことができた	はし 絵のように はしを正しく も持つことができた	挨拶 食事の前後に きちんと 挨拶ができた	黙食 食事中は 静かに放送を 聞くことができた
よくかむ よくかんで 味わうことが できた	好き嫌い 好き嫌い せず食べる ことができた	興味を持つ 料理や食材に 興味を持つ ことができた	後片付け 決まった場所に 片付ける ことができた

ひな祭りクイズ

Q1 ひな祭りにお供えるおもちの形はどっち？



Q2 おもちは赤(ピンク)・白・緑の3色が多いですが、これは何を表しているでしょう？



Q3 ひなあられは何から作られているでしょう？



ひな祭りの風情を表しています
 ② 雪(白)の下に新芽(緑)がでて桃(ピンク)の花が
 ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

おうち時間de作ってみよう

＜ひなあられで簡単！おこし＞



材料 (10個分)
 ひなあられ 40g
 チョコレート 150g
 有塩バター 20g

作り方

- 耐熱ボウルに刻んだチョコレートと有塩バターを入れ、ラップをかけて電子レンジ(500W)で約1分30秒加熱する。
- 電子レンジから取り出してよく混ぜ、全体がなめらかになったらひなあられを加えてさらに混ぜる。
- クッキングシートを敷いたバットに②を流し入れ、表面を平らにしてから冷蔵庫で約2時間冷やす。(このときにあられを上面にトッピングしても◎)
- 固まったら食べやすい大きさに切って完成！

♡ホワイトデーのプレゼントにもおすすめです！♡