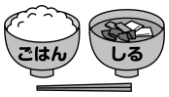
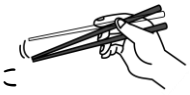
令和６年

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。

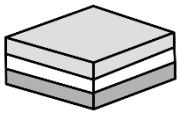
給食時間の過ごし方をふり返ろう

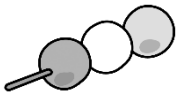
今のクラスで給食を食べるのもあとわずか。そこで下の表を使い、給食時間の過ごし方で「できている」ものには〇を入れましょう。〇がつかなかったものは、３月中に取り組んでみましょう。

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 マスクをして配膳 することができた 	**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 置くことができた 	**はし** 絵のように はしを正しく 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 ひな祭りにお供えするおもちの形はどっち？

①


②


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？

①

②

Q3 ひなあられは何から作られているでしょう？

①

麦小

②

米お

こたえ　Q１-①　Q２-①　Q３-②
Q２ 雪(白)の下に新芽(緑)が出て、桃(ピンク)の花が咲いているという春の風景を表しています

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

① 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。

② 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。

③ 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◎）

④ 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！**♡